

# النخلة والإنسان على مر الزمان

غـذاء.. إيـواء.. ودواء..

خميس بن جمعة بن خميس المويتي



# تقديم

## بسم الله الرحمن الرحيم

ما احسن هذا الموضوع الذي اختاره الأستاذ خميس بن جمعه المويتي لكتابه هذا وهل شيء افضل من أمنا وعمتنا النخلة للعرب وبالأخص أهل الجزيرة العربية.

إن النخلة منها غذاؤنا وفراشنا وبيتنا وطعام حيواناتنا ووقود طعامنا لا يوجد جزء منها إلا وقد استفدنا منه.

إن الأستاذ خميس بن جمعه المويتي قد نذر نفسه ليدون بقلمه الوطني كل شيء ارتبط به الإنسان العُماني على هذا الوطن الغالي وكتابه هذا عن النخلة يتوج به كتبه التي تناول فيها كل شيء عن عُمان وفنونها وحرفها ومقتنيات شعبها بحرية كانت أو زراعية أو حيوانية وطرق اساليب حياتهم.

إن الأستاذ خميس يحق لنا أنه نقول عنه: إنه ابو الفنون الشعبية فهو قائد في الرزحة وله باع طويل في التغرود والميدان والمسبع وغيرها من الفنون الشعبية العُمانية وقد الف كتبا في هذه الفنون،

وكما أنه يعتبر مرجعا في هذه الفنون إن من يكون نهجه وهدفه تدوين تراث هذا الوطن ألا يحق له أن يتبنى وتوفر له كافة السبل المادية والمعنوية لتحقيق ما يصبو إليه من حصر وجمع فنون وتراث وعادات وتقاليد وقيم هذا الشعب العُماني من مسندم وحتى ظفار:

إن المواهب والقدرات لن تتكرر، فإذاً علينا أن نستفيد من الأستاذ خميس وأمثاله من الكوادر العُمانية التي منحها الله موهبة التقصي والبحث والتنقيب عن ما يجب أن يدون به الماضي والحاضر للمستقبل ليظل الشعب العُماني متصلا بماضيه وواصلا به حاضره ومستقبله.

كما اود أن أرى مركزا يجمع هؤلاء الموهوبين وأن تتاح لهم كافة السبل من مراجع وأدوات بحث وتنقيب وأن تطبع كتبهم.

إن عُمان بها مواهب كثيرة وكبيرة تنتظر من يرعاها لتقدم عصارة فكرها عن هذا الوطن العظيم، فعار علينا أن تستجدي هذه المواهب من يطبع لها كتبها ونحن نعيش في عهد أب الفكر والمفكرين حضرة مولانا جلالة السلطان قابوس بن سعيد -يحفظه الله – ويديم عليه نعمة الصحة والعافية والعمر المديد.

قحطان بن ناصر بن خلفان البوسعيدي
بوشر- صاد
١٢ رمضان سنة ١٤٣٩هـ



# المقــدمــة

## بسم الله الرحمن الرحيم

الحمد لله الذي أبدع وصور، وخلق المخلوقات ولأرزاقها قدّر، وأنعم على عباده بنعم لا تعد ولا تحصر، والصلاة والسلام على سيدنا محمد صاحب الجبين الأزهر، صلى الله عليه وسلم، وعلى آله وصحبه ومن تبع طريقه الأنور، وبعد؛ فالمتطلع إلى شموخ النخلة الباسقة، والمتتبع لأفضالها وما تجود به يدرك ما للنخلة من أهمية بالغة في قلوب المزارعين، وقد اعتنى العُمانيون منذ القدم عناية فائقة بمختلف أصناف النخيل، فجيده لطعامهم ورديئه لأنعامهم، ومن يمعن النظر يرى جليًا تنوع وتباين الأصناف المزروعة في مختلف محافظات وولايات السلطنة وذلك حسب طبيعة الجو والتربة التي تزرع فيها، فما يجود على الساحل قد لا يجود على الجبل.

تملك حب النخلة قلب العُمانيين، وأدركوا أهميتها واعتنوا بها، وقد حرصوا كثيرًا على تعليم الناشئة الطرق المثلى للعناية بالنخلة، لكن الواقع يؤكد وجود فجوة كبيرة بين هذا الإرث ومتلقيه بل والمعايشين له، لذا جاء هذا الكتاب والذي أتطلع من خلاله ردم هذه الفجوة وتقريب الإرث للمتلقين والمتابعين والباحثين، وسعيت جاهدًا لطرق كل الجوانب المتعلقة بهذا الموضوع والله أسال العون والتوفيق والسداد.

خميس بن جمعه بن خميس المويتي
ولاية بركاء منطقة ابو النخيل

# الفصل الأول

والنخلة عند الخليل بن أحمد الفراهيدي والأصمعي وغيرهما من فطاحل اللغة (أنها شجرة التمر وجمعها نخل ونخيل ونخلات)، وقيل إن الإسم مأخوذ من نخل المنخل وأنتخل الشئ أي أختاره، وذكر صاحب الصحاح في اللغة أن اسم التَمْرُ: هو اسم جنس، الواحدة منها تَمْرَةٌ، وجمعها تَمراتٌ بالتحريك. وجمع التَمْر تُمورٌ وتُمْرانٌ بالضم. ويراد به الأنْواعُ، لأنَّ الجنس لا يجمع في الحقيقة. والتامرُ: الذي عنده التَمْرُ، يقال رجلٌ تامرٌ ولابنٌ، أي ذو تَمْر ولبن. وقد يكون من قولك: تَمَرْتُهُمْ فأنا تامرٌ، أي أطْعَمْتُهُمْ التَمْرَ. والتَمَّارُ: الذي يبيعه. والتَمْريُّ: الذي يحبُّه. والمُتْمِرُ: الكثيرُ التَمْر. يقال: أَتْمَرَ الرجلُ، إذا كَثُرَ عنده التَمْرُ. والمَتْمورُ: المُزَوَّدُ تَمْراً. وتَتْميرُ اللحم والتَمْرَ: تجفيفهما. والنَخيل أو النخل هو شجر التمر واحدته نخلة، والتمور هي حِمل النخلة. ونخلَة التمر من جنس النخليات.

وتعد النخلة من أقدم المزروعات التي عرفها الإنسان، وعلى الرغم من ذلك فإن آراء المؤرخين اختلفت في مكان نشأتها؛ فالعالم الإيطالي أدوراردو بكاري يقول: أن موطن النخلة هو الخليج العربي، وقد بنى دليله هذا على أن هناك جنس من النخل لا ينتعش نموه إلا في المناطق شبه الاستوائية، حيث تندر الأمطار وتتطلب جذوره وفرة الرطوبة ويقاوم الملوحة إلى حد كبير، وهذه الصفات المناخية تتوفر في المناطق التي تقع غرب الهند وجنوب إيران، خصوصاً سواحل الخليج العربي.

وأقدم ما عرف عن النخل كان في بابل التي يمتد عمرها إلى حوالي أربعة آلاف سنة قبل الميلاد، ولا يستبعد أن يكون النخل معروفاً قبل هذا التاريخ. ومما يثبت قدم النخل في جنوب العراق والخليج العربي، وجود النقوش التي يرجع تاريخها إلى العهد السومري والتي تدل على وجود النخيل في تلك المنطقة، وقد أدرك الإنسان منذ القدم النخلة ذكر وأنثى، فسموا الذكر فحلاً والأنثى نخلاً.

تنتمي أشجار النخيل إلى عائلة النخيليات وهي عائلة تشمل كافة أنواع النخيل المعروفة في العالم، والذي يصل تعداد أجناسها إلى أكثر من ٢٠٢، ونحو ٢٦٠٠ نوع، وهي من عائلة النباتات المزهرة، المرتبطة بعائلة النباتات أحادية الفلقة.

وتعتبر شجرة نخيل البلح أو التمر من أهم أنواع هذه العائلة والتي تعتبر الأكثر استغلالا على الصعيد البشري، من بين أنواع النخيل عبر العصور منذ ألاف السنين فقد كانت وما تزال الصديق الوفي والكريم للإنسان حيث تعطيه أطيب الثمار ذات القيمة الغذائية العالية.

لقد اختص الله النخيل بفضائل عظيمة فهى مصدر الخير والبركة، وأشارت الآيات القرآنية علو منزلتها بين بقية الأشجار.

قال تعالى: ﴿وَهُزِّي إِلَيْكِ بِجِذْعِ النَّخْلَةِ تُسَاقِطْ عَلَيْكِ رُطَباً جَنِيّاً﴾ سورة مريم ٢٥.

ويقول سبحانه وتعالى: ﴿وَهُوَ الَّذِي أَنْشَأَ جَنَّاتٍ مَعْرُوشَاتٍ وَغَيْرَ مَعْرُوشَاتٍ وَالنَّخْلَ وَالزَّرْعَ مُخْتَلِفاً أُكُلُهُ﴾ سورة الأنعام ١٤٢.

وقال جل شأنه: ﴿وَفِي الأَرْضِ قِطَعٌ مُتَجَاوِرَاتٌ وَجَنَّاتٌ مِنْ أَعْنَابٍ وَزَرْعٌ وَنَخِيلٌ صِنْوَانٌ وَغَيْرُ صِنْوَانٍ

يُسْقَى بِمَاءٍ وَاحِدٍ وَنُفَضِّلُ بَعْضَهَا عَلَى بَعْضٍ فِي الأُكُلِ إِنَّ فِي ذَلِكَ لآيَاتٍ لِقَوْمٍ يَعْقِلُونَ﴾ سورة الرعد ٤.

وقال تعالى: ﴿وَزُرُوعٍ وَنَخْلٍ طَلْعُهَا هَضِيمٌ﴾ سورة الشعراء ١٤٨.

هضيم: أي لطيف لين.

وقال تعالى: ﴿وَالنَّخْلَ بَاسِقَاتٍ لَهَا طَلْعٌ نَضِيدٌ﴾ سورة ق ١٠.

ومعنى باسقات: أي طوال، ولها طلع نضيد: أي متراكب بعضه فوق بعض.

وقال تعالى: ﴿وَمِنْ ثَمَرَاتِ النَّخِيلِ وَالأَعْنَابِ تَتَّخِذُونَ مِنْهُ سَكَراً وَرِزْقاً حَسَناً إِنَّ فِي ذَلِكَ لآيَةً لِقَوْمٍ يَعْقِلُونَ﴾ سورة النحل ٦٧.

للتمر في حياة المسلمين مكانة خاصة، فهو غذاء ودواء، حيث كان التمر من أفضل الأطعمة التي وصفها ونصح بها الرسول صلى الله عليه وسلم وبيّن كثيراً من فوائده في مواضع كثيرة من الأحاديث الشريفة:

عَنْ أم المؤمنين عَائِشَةَ رضي الله عنها قَالَتْ: قَالَ رَسُولُ اللَّهِ صلى الله عليه وسلم: «يَا عَائِشَةُ، بَيْتٌ لاَ تَمْرَ فِيهِ جِيَاعٌ أَهْلُهُ، يَا عَائِشَةُ بَيْتٌ لاَ تَمْرَ فِيهِ جِيَاعٌ أَهْلُهُ، أَوْ جَاعَ أَهْلُهُ». قَالَهَا مَرَّتَيْنِ أَوْ ثَلاَثاً. رواه مسلم.

وعَنْ عَدِيِّ بْنَ حَاتِم - رضى الله عنه - قَالَ سَمِعْتُ رَسُولَ اللَّهِ صلى الله عليه وسلم يَقُولُ «اتَّقُوا النَّارَ وَلَوْ بِشِقِّ تَمْرَةٍ». صحيح البخاري.

وعَنْ عَائِشَةَ رضي الله عنها أَنَّ رَسُولَ اللَّهِ صلى الله عليه وسلم قَالَ: «إِنَّ فِي عَجْوَةِ الْعَالِيَةِ شِفَاءً أَوْ إِنَّهَا تِرْيَاقٌ أَوَّلَ الْبُكْرَةِ». رواه مسلم.

عن عَامِرُ بْنُ سَعْد عَنْ أَبيه قَالَ: قَالَ رَسُولُ اللَّهِ صلى الله عليه وسلم: «مَنْ تَصَبَّحَ كُلَّ يَوْمٍ سَبْعَ تَمَرَاتٍ عَجْوَةً لَمْ يَضُرُّهُ فِي ذَلِكَ الْيَوْمِ سُمٌّ وَلاَ سِحْرٌ». صحيح البخاري ومسلم.

ومن الأحاديث التي تثبت أن التمر غذاء متكامل يمكن الاعتماد عليه لمدة طويلة، ما رواه الإمام البخاري في صحيحه عَنْ عَائِشَةَ - رضى الله عنها - أَنَّهَا قَالَتْ لِعُرْوَةَ: إِنْ كُنَّا لَنَنْظُرُ إِلَى الْهِلاَلِ ثُمَّ الْهِلاَلِ، ثَلاَثَةَ أَهِلَّةٍ فِي شَهْرَيْنِ، وَمَا أُوقِدَتْ فِي أَبْيَاتِ رَسُولِ اللَّهِ صلى الله عليه وسلم نَارٌ. فَقُلْتُ يَا خَالَةُ مَا كَانَ يُعِيشُكُمْ قَالَتِ الأَسْوَدَانِ التَّمْرُ وَالْمَاءُ.

وقال رسول الله صلى الله عليه وسلم: (إن قامت الساعة وفي يد أحدكم فسيلة فإن استطاع أن لا يقوم حتى يغرسها فليغرسها)

عن سلمة بنت قيس قالت: قال رسول الله صلى الله عليه وسلم: أطعموا نسائكم في نفاسهن التمر فإنه من كان طعامها في نفاسها التمر خرج ولدها حليما فإنه كان طعام مريم حين ولدت، ولو علم الله طعاما خيرا من التمر لأطعمها إيّاه.

روي عن الرسول صلوات الله عليه وسلامه أنه قال: إن التمر يذهب الدّاء ولا داء فيه.

### قال الشاعر أحمد شوقي:

أرى شجراً في السماء احتجب وشق العنان بمرأى عجب
مآذن قامت هنا وهناك ظواهرها درج من شذب
أهذا هو النخل ملك الرياض أمير الحقول عروس العزب
طعام الفقير وحلوى الغني وزاد المسافر والمغترب؟
فيا نخلة الرملة لما تبخلي ولا قصرت نخلات الترب

### قال امرؤ القيس:

وفرع يزين المتن أسود فاحم أثيث كقنو النخلة المتعثكل
غدائره مستشزرات إلى العلى تضل المدارى في مثنى ومرسل

### قال الشاعر خليفة التليسي:

وقف عليها الحب ساقط نخلها رطبًا جنيًا حشيفًا ضامرًا

### قال الشاعر:

كن كالنخيل عن الأحقاد مرتفعًا يرمى بصخر فيعطي أطيب الثمر

## أبيات في وصف النخيل للشاعر الأديب

### عبدالله بن سليمان النبهاني النزوي المتوفى سنة ١٣٥٢ للهجرة.

مزناجه بطاشه و نغاله هذي أوائله و قنطرة الأشم
وكذلك المنحي يأتي أولاً و يليه ذياك النعيم فقد نعم
و ترى الخنيزي بينها متهدلا كقلائد الياقوت بل أغلى قيم
و له الخلاص قرينه لكنها بعض يفضلها عليه في الأمم
يا حبذا رطب الخلاص فقد خلا من كل شين قد يعاب و كل ذم
و هي العقيلة في النخيل كأنها عذراء تخطر في الوصائف و الخدم
و المبسلي فلست أنسى ذكره فهو الكريم فلا يعاب و لا يذم
في كل عام لا يزال على الورى يهمي و يمطر من فضائله ديم
كم مركب غصت به أرجاؤه فغدا يدوس البحر إعجابا أتم
و الفرض سلطان النخيل فإنه يهب الجزيل إذا بنا خطب دهم
و أقول في البرني قولا بينا كم أسبلت نعما و أغنت من عدم
خير التمور مع البرية تمرها نص الحديث بذا و يشفي من سقم
أما الهلالي الذي هو مشرق من حسن رونقه و يجلو كل هم
يرتاح آكله بلذة طعمه و يروح مبتهجا بما هو قد طعم

و كذلك الزبد اللذيذ طعامه ... متميزاً بنعومة تحلو بفم
و قرينه النغل الهلالي مثله ... لكن برونقه يفوق إذا ابتسم
و إذا بدا رطب الخصاب لنا فقد ... خصبت مرابعنا و كان الخير عم
و تطيب أوقات الزمان بينعها ... و الناس من كل الجهات له تؤم
و لقد ذكرت من النخيل قليلها ... ما كان معروفاً و مشهوراً علم
فالنخل أمثال النجوم فمن ترى ؟ ... يحصي النجوم بفيه يوماً أو قلم.

## وقال الشاعر حمود بن علي بن خميس الرواحي من ولاية ازكي سيماء

خذني حديثك عن نخيل عُمان ... وانظر تجد اوصافها ببياني
اسماؤها انواعها ومكانها ... وكذاك ما تحويه من الوان
من اصفر أو احمر أو اشهل ... سبحان ربي المبدع الديان
فيها شفاء للعليل وثمرها ... فيه الغذاء الكامل المتدان
يكفيك عن كل الماكل أن تجد ... تمر النخيل وقر بالأحسان
كم اية ذكرت بها من ربنا ... تكريمها قد جاء في القران
والنخل باسقة على افنانها ... وسط الرياض تميس بالإحسان

# أقوال بعض الشعراء

## وقال السري الرفاء:

فالنخل من باسق فيه وباسقة يضاحك الطلع في قنوانه الرّطبا
أضحت شماريخه في النحر مطلعة إمّا ثريّا وإما معصما خضبا

إن للنخلة مميزات اختصها الله بها فهي الشجرة الوحيدة التي لا يتساقط ورقها، ولا يرمى شيء منها فثمرها طعام وجذعها للبناء، وسعفها للحمل، وليفها للحبل، وأطرافها للنار، فكلّ جزء في النخلة له فائدة عظيمة، ثمارها، ليفها، ساقها، سعفها، جريدها، وخوصها، وثمرها غنيّ بكلّ مقومات الغذاء اللازمة للإنسان، من ماء ومعادن وأملاح وفيتامينات وسكريات وغيرها.

النخلة شبيهة بالإنسان فقد جاء في مجلة العربي – العدد ٢٦٨ ربيع الثاني ١٤٠١ هـ – مارس ١٩٨١ ص ٧٤: (ويقول كمال الدين القاهري صاحب كتاب النبات والحيوان: إن النخلة تشبه الإنسان كالآتي:

* فهي ذات جذع منتصب.
* ومنها الذكر والأنثى.
* وإنها لا تثمر إلا إذا لقحت.
* وإذا قطع رأسها ماتت.
* وإذا تعرض قلبها لصدمة قوية هلكت.
* وإذا قطع سعفها لا تستطيع تعويضه من محله كما لا يستطيع الإنسان تعويض مفاصله.

والنخلة مغشاه بالليف الشبيه بشعر الجسم في الإنسان.

فهل لا تكون هذه الصفات شبيهة بصفات البشر).

## مراحل نمو طلع النخلة سبعة

١- الطلع
٢- العنكزيز
٣- الخلال
٤- البسر
٥- القارون او القيرين
٦- الرطب
٧- التمر.

## العوامل المؤثرة على نمو وزراعة النخيل ثلاثة وهي:

* **أولاً الماء:** فالماء له دور مهم في نجاح أي مشروع زراعي، فإن لم يكن الماء عذبًا فذلك يؤدي إلى ذبول النباتات وفي بعض الأنواع إلى موتها، والنخلة تتميز بقدرة جيدة من التعايش مع الماء غير العذب ولكن محصولها لا يكون وافرًا في هذه الحالة.

* **ثانيًا التربة:** التربة الطينية هي المكان الأنسب لزراعة النخيل، فالتربة الرملية لا تحافظ على الماء، والتربة الحجرية تمنع أو تحد من نمو النخيل.

* **ثالثًا المناخ:** تحتاج النخلة إلى نسبة جيدة من درجات الحرارة لتساعدها على نضج ثمرها، ولا يمكن زراعة النخلة في الأجواء شديدة البرودة ولا شديدة الرطوبة.

بعض الفوائد الصحية والطبية للتمور: للتمر العديد من المنافع والاستخدامات الطبية نوجزها فيما يلي:

١- القضاء على الإمساك
٢- معالجة البواسير
٣- معالجة التهاب القولون
٤- الوقاية من مرض السرطان
٥- علاج ارتفاع ضغط الدم
٦- يعالج قلة إدرار البول
٧- يعالج التسمم الغذائي
٨- يعالج مرض البلاجرا
٩- يعالج حساسية الجلد
١٠- يمنع نزيف الجلد
١١- ييسر عملية الولادة
١٢- يستخدم في علاج الدوار
١٣- يستخدم في علاج البطن

اهتم العرب بالنخلة وألفوا العديد من الكتب حولها وبلغ عددها أكثر من عشرين مصدرا" من أشهرها (النخل والكروم) لأبي سعيد عبد الملك الأصمعي/٢١٦ هجرية وكتاب (النخل) لأبي حاتم سهيل السجستاني/٢٥٥ هجرية.

أما المكون الغذائي للتمر يتكون من الطاقة، الكاربوهيدرات، البروتين، الدهون، البوتاسيوم، المغنسيوم، الصوديوم، الحديد والعديد من الفيتامينات، كما إنه خال من الكوليسترول.

وينتشر النخيل في مناطق مختلفة من العالم مثل امريكا واستراليا وجنوب وشمال افريقيا والخليج العربي لكن يعتبر النخيل العراقي هو المميز في ثماره وجودته العالية.

وكما جاء في كتاب "الأدوية والقرآن الكريم" للدكتور "محمد هاشم" فإن الرطب يحوي أنواعا من السكر، مثل الفركتوز والجلوكوز والمعادن والبروتين، فإذا أكلته المرأة في المخاض، كان ذلك من أحسن الأغذية لها، ذلك أن عملية الولادة عملية شاقة، وتستهلك كمية كبيرة من الطاقة، والرطب يعطي المرأة في حالة المخاض هذه الطاقة الكبيرة بصورة بسيطة جاهزة للامتصاص، ولا تحتاج إلى وقت لهضمها

والرطب هو الغذاء الرئيسي الذي يتناوله سكان الصحراء، وله الفضل في منحهم القوة والرشاقة والمناعة من الأمراض؛ لأنه غذاء متكامل بمعنى الكلمة، بل إن ما بـه من قيمة غذائية لا تقل بحال من الأحوال عن اللحوم، فإن به كل ما في اللحوم من مميزات وليس فيه شيء من أضرارها

وقد ثبت علميا أن المكثرين من أكل الرطب أقل الناس إصابة بمرض السرطان، كما أن الرطب به مواد مسهلة فتنظف الأمعاء، وذلك مما يساعد على الولادة، لأن الأمعاء الغليظة والمستقيم الممتلئ بالنفايات يعيق حركة الرحم وانقباضه. والرطب غني جدا بعنصري الكالسيوم والحديد حيث به كمية كافية منهما لتكوين لبن الرضاعة، وأيضا لتعويض الأم عما ينقص في جسمها من هذين العنصرين بسبب الولادة والرضاعة على السواء

وعن التمر وهو أهم ثمار النخيل قال تعالى: (ومن ثمرات النخيل والأعناب تتخذون منه سكرا ورزقا حسنا إن في ذلك لآية لقوم يعقلون) (النحل ٦٧).

والتمر هو أجود الطعام على الإطلاق للصائم وللناس بصفة عامة لغناه بكل ما يحتاجه الجسم من مواد غذائية وفيتامينات ومعادن، وقد قال رسول الله صلى الله عليه وسلم: "عليكم بالتمر فإنه يذهب بالداء وليس فيه داء" وكان رسول الله صلى الله عليه وسلم "إذا وجد تمرا عند إفطاره لم يدعه لشيء آخر حتى يفطر عليه"، والثابت علميا أن السكر والماء هما أول ما يحتاج إليه جسم الصائم، لأن نقص السكر في الجسم يسبب الضعف العام واضطراب الأعصاب، ونقص الماء في الجسم يسبب قلة مقاومته وضعفه، والسكريات الموجودة في التمر سريعة الامتصاص لا تحتاج إلى عمليات هضم ولا إلى عمليات كيميائية معقدة، فهو أفضل الأغذية التي تمد الجسم بالطاقة والنشاط في أسرع وقت

والتمر غني بالفوسفور الذي يدخل في تركيب العظام والأسنان، وهو الغذاء المفضل لخلايا الدماغ والخلايا التناسلية، ولذلك فهو هام جدا لكل من يعمل في مجال الفكر وأعمال الذهن، كما أنه حيوي ومؤثر لمن أصيب بالإنهاك الجنسي

كما يحتوي التمر على فيتامين "أ" بنسبة عالية؛ لذا نجد التمر يحفظ رطوبة العين وبريقها ويقوي الأعصاب البصرية ويمنع جفاف الملتحمة والعشى الليلي، ويمنع جفاف الجلد ويضفي على الجسم رشاقة وقوة، واحتواء التمر أيضا على فيتامين "ب ١" و"ب ٢" يجعله يساعد على تقوية الأعصاب وتليين الأوعية الدموية، كما أن الألياف السيلولوزية التي يحتويها التمر تساعد على تنشيط

حركة الأمعاء ومرونتها بحيث ينجو من اعتاد على أكل التمر بإذن الله من حالات الإمساك المزمن.

وقد أثبتت الدراسات العلمية الحديثة كما يقول الأستاذ "عبد الرزاق نوفل" أن التمر يضفي السكينة والهدوء على النفوس المضطربة والقلقة، وكذلك يعادل من نشاط الغدة الدرقية حين تزداد إفرازاتها؛ فيؤدي ذلك إلى اعتدال المزاج العصبي، ومن هنا ينصح الأطباء بإعطاء أي طفل ثائر عصبي المزاج بضع تمرات صباح كل يوم لتضفي السكينة والهدوء على نفسه ولتحد من تصرفاته العصبية واضطراباته

والتمر يفيد في حالة اضطراب المجاري البولية ويدر البول، ويساعد الجهاز الهضمي وينبه حركته ويقلل من حالات الإمساك، كما أنه يقطع السعال المزمن وأوجاع الصدر ويستأصل البلغم وخصوصا إذا كان على الريق

كما أنه يسبب تعادل حموضة الدم لما يحتويه من أملاح معدنية قلوية، والمعروف أن حموضة الدم هي السبب في عدد غير قليل من الأمراض الوراثية كحصيات الكلى والمرارة والنقرس وارتفاع ضغط الدم وغيرها

وقد جاء في كتب الطب القديم أن أكل التمر والعجوة على الريق يقتل الديدان، وقد قال النبي صلى الله عليه وسلم عن العجوة فيما رواه الترمذي والإمام أحمد: «العجوة من الجنة وفيها شفاء من السم.»

وقد كشف النقاب أخيرا عن حقيقة علمية تؤكد أن لنوى التمر تأثيرا هرمونيا أنثويا، مما دفع العلماء إلى سحقه وتقديمه كأعلاف للماشية والأغنام والطيور، وبالفعل لوحظ الازدياد الكبير في وزن هذه الحيوانات، كما أن إضافة مسحوق نوى التمر إلى الأعلاف الأخرى من شأنه منع حالات المغص والإسهال التي تسببها هذه الأعلاف.

## والنخيل كبقية النباتات يزرع بأربعة طرق:



### الطريقة الأولى الزراعة بالبذور (النواة):



وهذه الطريقة لها سلبيات عديدة منها أن النواة لا تثمر كالنخلة الأم بل تكون (نشوًا) أي نخلة مختلفة أو تكون (فحلاً) ذكر النخيل ولا يكون فحلًا معتبرًا، ومن السلبيات كذلك تأخر حصاد ثمارها، وتحتاج إلى رعاية أكبر.

يتم زراعة بين ٥ – ١٠ حبات من النوى في جلبة (منقاص) مكان قريب من الماء يكون في حدود متر في متر أو على جوانب سواقي المياه بحيث تسقى باستمرار، ويعتنى بها حتى تنمو قليلاً بعد ذلك يتم تفريقها عن بعضها البعض في مكان آخر، وتنتظر حتى تثمر فإن كان ثمرها جيدًا تنقل إلى المكان الدائم، أما إن كانت فحلاً فيتخلص منها.

### الطريقة الثانية الزراعة بالفسيلة:

وهذه الطريقة تكون مضمونة من حيث أن الفسيلة الصغيرة تكون كالنخلة الأم، وكذلك لا تحتاج فترة طويلة لتثمر، وهي الطريقة المفضلة للمزارعين.

## طريقة فصل الفسيلة (النخلة الصغيرة) عن النخلة الأم





أولا القيام بتهذيب الفسيلة (قطع أطرافها) ثم ربطها ربط جيد ثم قطع الزور (جريد النخل) من أعلى الرباط أو قطع الزور كاملًا ويقال: زمّها أي بمعنى اربطها أو جمها، ويكون الرباط كالجبيرة، بعد ذلك يحفر من أسفل الفسيلة التي يريد خلعها حتى تظهر جذورها ثم يضرب بالهيب (قضيب حديدي) بينها وبين أمها ضرب متواصل في نفس الموضع وعدم الضغط بالهيب نحو الفسيلة لكي لا تخرج العصاره التي بها وذلك سيوثر في الفسيلة ويجب عدم خلع أكثر من فسيلة إلى ثلاث من كل نخلة خلال الموسم حفاظًا على حياة الأم.

## طريقة غرس النخلة (الفسيلة)

إن زراعة النخيل لها أصول لا بد لمريد المحصول المثمر أن ينتبه لها ومنها اختيار مكان زراعة هذه النخلة فلا يزرعها في مكان حجري ولا يزرعها في مكان رملي ولا يزرعها بعيدًا عن مصدر المياه، فالأرض الرملية تشتد حرارتها في وقت الصيف والحجرية تشتد برودتها في وقت الشتاء ومن اضطر فعليه إضافة شيء من الطين إلى الأرض لكي لا تفقد الماء وتحتفظ بالرطوبة في وقت الصيف وارتفاع الحرارة، وكذلك يتجنب زراعة النخيل في الأماكن المرتفعه لعدم وصول الماء (السقي) إليها، ويحظر زراعة النخيل على حواف الأودية، كما يقال: مال الوادي للوادي.

يقوم المزارع بزراعة الفسائل بأخذ مقاييس متعارف عليها؛ فبين الفسيلة والأخرى من ١٤ إلى ١٦ ذراعاً، وكلما باعد بين النخلة والأخرى سيجني الثمار والحصاد الأوفر وتكون النخلة قوية، ويقال في الأمثال العُمانية: (باعد وجد وقارب ولد) أي باعد واحصد الثمر وقارب تتداخل النخل ولا تثمر محصولًا جيدًا، وكلمة (لد) من اللدد وهي الخصومة ومزاحمة النخيل بعضها لبعض، ويقال على لسان النخلة: ابعدني عن اختي اعطيك ثمري وثمر اختي

بعد أن يأخذ المزارع القياسات والمسافات الصحيحة يقوم بعمل حفره مربعة من متر في متر وبعمق متر ونصف وتعرف بالحفرة او (الرابة) ثم ياتي بسماد بقر أو غنم ويخلطة بالتراب الذي اخرجه من الحفرة ثم يردم الحفرة بذلك الخليط بحيث يبقى متر، بعد ذلك يردم بقية الحفرة بالتراب فقط دون السماد، وأثناء عمل الرابة لا بد من أن يتاكد من تساوي (العاضد) صفوف النخيل فإن لم يكن العاضد مقابل بعضه البعض عُد ذلك عيبًا ويتهم المزارع بعدم الخبرة الفنية في مجال الزراعة.



يقوم المزارع بعمل حفرة دائرية في منتصف الرابة تعرف بـ(الدواة) ثم يقوم بغرس الفسيلة فيها بشكل مستقيم، ويهيل التراب حولها بطريقه محكمة لكي لا تميل الفسيلة ولا تدخل أشعة الشمس إلى جذورها، وهذه الطريقة تكون التربة تحت جذور الفسيلة سهلة لينة فلا تعيق نمو الجذور خصوصًا أنها حديثة النمو.

يقوم المزارع بتعهد الفسيلة بالسقي كل يوم لمدة عشرين يومًا سقيًا خفيفًا وليحذر من وصول الماء إلى قلب الفسيلة ويحاول تغطيتها بشيء من الليف أو القماش لحمايتها من أشعة الشمس.

ويكون الفسل بطريقتين أما أن تفسل مباشرة في الأرض المستديمة وخاصة الفسيلة الكبيرة والمكتمل حجمها، أما الفسايل الصغيرة تغرس في (منقاص) أي مشتل مؤقت ويعمل لها جلبة ويزرع أكثر من عشرة فسائل في كل جلبة لسهولة السقي والمتابعه وبعد مرور سنة (حول) يتم نقل كل فسيلة الى الأرض المستديمة لضمان حياتها ومن المعروف عن النخلة كلما عمقت لها في الأرض أفضل تظهر قوية ومستقيمة ومتصدية للرياح.

## الطريقة الثالثة الزراعة بالركاب:



والركاب هو النخلة الصغيرة تكون في النخلة الأم من الأعلى، وهذه الطريقة غير مضمونة بسبب عدم وجود جذور بالنخلة الصغيرة وكانوا يعتنون بالنخلة المبكرة او التي تاتي متأخرة وتكون ذات جودة من حيث الطعم والثمر.

ومع عدم ضمان نجاح هذه الطريقة إلا أن المزارع يلجأ إليها خصوصا في حال وجدت لديه نخلة من النوع الجيد ثمراً وموسماً فإنه يقوم بقطع الكرب الموجود في أسفل هذا الركاب ثم يقوم بوضع كمية من التربة الجيدة في أسفل هذا الركاب ثم يقوم بلف هذا الجزء بخلق أو «جونية» شوال، ثم يتعهد هذا الموضع برشه بالماء بشكل دوري ومستمر بغية خروج الجذور من هذا الموضع، وهذه الطريقة قريبة كم طريقة الترقيد الهوائي التي تستخدم في تقسيم الفواكه كالليمون والمانجو مثلاً.

بعد أن تخرج الجذور يستمر في رش أسفل الركاب بالماء حتى يتأكد من قدرته على الانفصال عن أمه، بعد ذلك يقوم بعملية الفصل والتي تحتاج منه إلى استخدام «الهيب» وهي أداة حديدية معروفة ولكن يحرص كل الحرص أن لا يضغط بهذا الهيب ناحية الركاب لأنه بذلك قد يخرج عصارته بسبب ضعفه بل يستمر بالقطع بطريقة أفقية إلى أن ينفصل تماماً عن أمه، يقوم المزارع بغرس هذا الركاب ويتعامل معه كفسيلة مستقلة، كما مر شرحه في الطريقة الثانية سابقاً.

## الطريقة الرابعة الزراعة النسيجية:

المرحلة الاولى



## المرحلة الثانية



## المرحلة الثالثة في الارض المستديمة

وهذه الطريقة تكون مضمونة من حيث أن الفسيلة الصغيرة تكون كالنخلة الأم ولكن تحتاج إلى مختبرات وبيئات خاصة وهي غير متاحة للمزارع العادي.

الزراعة النسيجية ذات فوائد كبيرة وأهمية إقتصادية بالغة من حيث الإنتاج الهائل للفسائل ولا تحتاج إلى حيز كبير فبيئة المختبر كافية لذلك وعند المقارنة بالطرق العادية الأخرى نحتاج إلى أراضي زراعية كبيرة وبيوت بلاستيكية واسعة (مدفأة ،أومكيفة) ومكلفة جداً.

أيضًا الإنتاج النسيجي يكون على مدار أشهر السنة دون إنتظار مواسم وفصول الإنتاج والتكاثر العادي، ولا يتأثر بالظروف الجوية الخارجية من العوامل المناخية غير المساعدة، وهذه الطريقة تمنح السرعة الفائقة في الإنتاج إذ يمكن الحصول على مئات الألوف من الفسائل النسيجية في فترة زمنية قصيرة.

كذلك تكون فسائل الزراعة النسيجية سليمة خالية من الأمراض النباتية خصوصًا ومقاومة للأمراض الفيروسية الفتاكة وذات إنتاجية مرتفعة ونوعية ممتازة مع إمكانية بيعها وتصديرها إلى كافة دول العالم.

ومن مميزاتها كذلك لا ينتج عن العمل المخبري أي نفايات (غازية أوسائلة أو صلبة) تضر بالإنسان أو بالبيئة أو بكافة أشكال الحياة، وهي مقاومة للأمراض والحشرات التي تصيبها وفي قمة هذه الحشرات " سوسة النخيل الحمراء ".

لقد اهتمت سلطنة عُمان بهذا النوع من الزراعة وتم ذلك في مختبرات وزارة الزراعة والثروة السمكية بمنطقة جماح في ولاية بهلاء، استطاعت المختبرات إتمام عملية الزراعة النسيجية وبدأت في توزيع النخيل المكاثرة للمزارعين في عامي ٩٨/٩٧ حيث بلغ عدد الفسائل الموزعة قرابة ربع مليون فسيلة من مختلف الأصناف المحلية والمستوردة حتى عام ٢٠١٠م.

## طريقة التسميد

التسميد أمر مهم جدًا للنباتات، فهو مصدر الغذاء لها، والسماد هو روث الحيوانات أو بعض مخلفات النخيل وبعض الأشجار تقطع وتوضع في حفرة عميقة يضاف إليها الماء وتستمر هكذا لمدة شهرين أو أكثر حتى تجف منها المياه ثم تستعمل كسماد طبيعي.

قبل عملية التسميد يقوم المزارع (بهياسة) حراثة الأرض من أجل خلط التربة بعضها في بعض وفتح مسام الأرض للتهوية والقضاء على بذور الحشايش، وقد كانت الهياسة قديمًاباستخدام الحيوانات كالثور مثلًا، أما الآن فتوجد معدات مختلفة وتكون الحراثة حول النخلة، وبعد حراثة الأرض وتهويتها وتهيئتها تاتي عملية التسميد، وللسماد أنواع كثيرة، منها الكيماوي ومنها العضوي الطبيعي، ويفضل بطبيعة الحال روث الأبقار لأنه بارد ولا يحرق النخلة بخلاف روث الماعز، وتتم عملية السماد بطريقتين:

* **الطريقة الأولى:** يقوم المزارع بعمل حفرة مستديرة في جهة واحدة من النخلة بمقدار نصف (الدحية) الدائرة التي في وسطها النخلة وتعرف (بالخبيل)، يحاول المزارع أن تكون الحفرة في الأطراف الأخيرة لدحية النخلة ليتجنب الإضرار بالجذور، ثم يضع السماد في تلك الحفرة ويغطيه ببعض الأشجار الجافة كالهرم (نوع من الشجيرات) أو خوص النخيل لكي يتحلل مع السماد، وبعد ذلك يهيل عليه التراب ويقوم بالسقي وفي العام المقبل يقوم بعمل نفس الطريقة في الجهة الثانية من النخلة وهذه العملية شايعة أكثر في المناطق التي بها أراض واسعة كالباطنة.
* **الطريقة الثانية:** يقوم المزارع بتطييب الأرض (تقليبها وإزالة الحشائش) ثم يرمي السماد على عرض الجلبة أي حول النخلة بالكامل ثم يسقي النخلة وهذه الطريقة مستخدمة في الأراضي التي تسقى بالأفلاج.

في الأيام الحالية توجد طرق كثيرة للتسميد، مع توفر الأسمدة المصنعة كالكيماوية والورقية وهي منشطة للمزروعات وتتم إما بالرش مباشرة أو بوضعها في الخزان الذي يغذي النخلة.

## تدرج أسماء النخلة:

١- الفسيلة أوالودية أوالصرمة.

٢- القاعدة.

٣- البكسة (الجبارة).

٤- الرقلة أو العوانة.

٥- الباسقة أو الغشن (غشون).

## شراطة النخلة (إزالة الكرب الميت)

الشراطة أو التطييب هي تقليم الكرب وتنظيف الجذع من الليف وتكون طريقة قطع الكرب متساوية لسهولة طلوع النخلة (تسلق)فيما بعد سواء للتنبيت (التلقيح) أو الحدار أو الخراف أو الجداد والهدف المهم من الشراطة هو تهوية جذع النخلة وجعله يتعرض لأشعة الشمس وإذا لم تشرط النخلة ستكون مأوى لتكاثر الحشرات مثل حشرة الجاز ويرقاته تعرف (حفار ساق النخيل).

## بداية موسم الطلع والتنبيت



يبداء إثمار (طلع) النخيل المبكرة من تاريخ ١٧ ديسمبر من كل عام أي من بداية العشرين من المائة الثانية وتعرف بالنباتية وهي من الحسبة السهيلية ويستمر في التوسع حتى نهاية المائة (هذه الحسبه شرحتها (في كتاب اسمه الحساب الماثور في مواسم الدرور وهو مطبوع تحت رقم ٢٠١٢/١٥٤) في ١٧ مارس، فعلى أصحاب المزارع متابعة نخيلهم فهي لا تثمر إلا مرة واحدة في السنة وتحتاج إلى مراقبة وعناية، ولا بد من الصعود إلى النخلة للتأكد وقد يتكرر هذا الصعود حسب وقت الإثمار وضرورة التنبيت، والضابط في ذلك متى يفثر (يتفتح) الطلع.



النبات

تجهيز النبات (حبوب اللقاح)





التنبيت أو تلقيح النخلة

بعض أصناف النخيل اذا تأخر المزارع في تنبيتها (تلقيحها) لا تحصد ويقال: (عاد نخيلك مخضرة) وأما إذا لم تكتفي بالنبات (التلقيح) يقال: (خللت ولا تعمد) خصوصاً الأصناف المبكرة (أول الموسم)، أما الأصناف المتوسطة (وسط الموسم) والتي تعرف بالساير وكذلك المتأخرة (آخر الموسم) تحتاج أن يطلع إليها المزارع مرة أو مرتين أثناء عملية التنبيت (التلقيح)، وفي هذه المرحلة لا بد من إزالة العراجين القديمة من النخلة، كما يقوم البعض بإزالة الأشواك (يسميه البعض السلا أو السلاه)، فيما يمتنع آخرون عن إزالة الأشواك (السلا) لأنهم يرون أنه يضر بالنخلة، في بعض النخيل قد تجد الطلع يفثر في الليف ولا يكون في مكانه المعتاد تحت الزور، ويقال: (كاضنها الموسم) وحتى لو نبتت (لقحت) لم يستفد منها لأنها لا تحصد.

## (الحدار) إنزال العذوق وفردها

تبدا عملية التحدير بعد ضربة العشر والتي تبدأ من ١٧ مارس من المائة الثالثة من الحسبة السهيلية وتعرف بمائة القيض ومن تاريخ ٢٧ مارس، ويكون التحدير بوضع كل عذق على الزورة التي تحته بشكل دائري أولاً بأول حسب الأصناف.

إذا تأخر المزارع في عملية التحدير ولم يقم بها مباشرة عند بداية الخلال (التمر في بدايته) فإن الشماريخ تتشابك في بعضها البعض، وحتى قمة النخلة تتأثر، وتصبح عملية التحدير صعبة وتحتاج إلى جهد مضاعف، ناهيك عن سقوط الكثير من الثمر بسبب هذا التشابك.

في حال أهمل المزارع النخلة ولم يحدرها أو تأخر كثيراً قبل أن يحدرها، فإن النخلة تتأثر وقد تميل القمة كاملة أو ينزل الزور للأسفل على سبيل المثال.

في حال أن النخلة أثمرت عدد كثير من العذوق فمن الأفضل أن يقوم المزارع بخف (إنقاص) الثمار عن النخلة من أجل أن تكون الثمار جيدة وليختار العذوق التي بها ثمار قليلة أثناء الخف أو التي تكون مخلله بسبب نقص كمية النبات (اللقاح).





الحدار

أثناء عملية التحدير يقوم المزارع بقطع الزور الجاف وتجميعه في مكان مخصص وهذا الزور يستفاد منه لصناعة الدعون التي يجفف عليها التمر بعد جنيه، أو يستعمل الزور لصناعة المحضرة وهي المسكن الموجود في المزرعة وكفراش لوضع ثمار النخيل عليه أثناء اللقاط أي الثمار التي تتساقط من النخيل أو عند التجفيف بعد الجني.



خف العذوق وإنقاص عددها

## الحدار بالوصول (المسايير)

يقوم المزارع بعملية التحدير مستخدم الوصل (الأربطة) أو المسايير كما هو متعارف عليها، والحدار بالوصل هو لف عذوق النخلة على الجذع بطريقة دائرية متساوية وهنا تظهر الخبرة في عملية التقويس بين المزارع المتمرس والمبتديء خاصة إذا كان بيداراً أي أجيراً، فالحدار غير متساوي العذوق هو عمل معاب وتصاحب هذه العملية تنظيف عذق النخيل من الثمار الفاسدة (الخشاش) والتي تكون عالقة بين الثمار حتى تكون الثمار خالية من الشوائب أثناء الخراف (جني الثمار) والجداد (قطع عذوق التمر).



الحدار بالوصول (المسيار)

## بداية تباشير الرطب

تبدأ تباشير الرطب في الثاني عشر من شهر مايو من كل عام وتعرف بالقدم أي التي تأتي في بداية الموسم حيث يتناقل المزارعون الأخبار عن بيان (بداية الرطب) البسر ويستمر في توسع القيض، ويقال: إذا بان نجم الغفر المزارع بالخير ظفر، ونجم الغفر (الشرطين) يطلع في الثاني عشر من شهر مايو، أما إذا طلع نجم البطين (الزبان) تكون أخبار القيض (نضج الرطب) في كل مكان، ونجم الزبان يطلع في الخامس والعشرين من شهر مايو، وكذلك يقال: (إذا شفت الرطب بيدين الغني والفقير فنجم الثريا منير)، ونجم الثريا يقابله (الإكليل) ويطلع في السابع من شهر يونيو من كل عام.



تباشير القيض

# عملية التبسيل

تعتبر عملية التبسيل حرفة متوارثة مارسها الأجداد من قديم الزمان ولا تزال تمارس حتى وقتنا الحالي وهي حرفة عريقة ضاربة في القدم، والتبسيل هو طبخ بعض أصناف النخيل عندما يكون فاغوراً يؤخذ للمسطاح للتجفيف، وبعد أن يجف يسمى بسر، وله سوق كبير وقبول لدى الناس، وتصدر إلى دول كثيرة.

تعد نخلتي أبو نارنجة والمدلوكي ذاتا جودة عالية وإنتاج وافر يفوق نخلة المبسلي ولكن زراعتهما غير منتشرة في أغلب المحافظات بخلاف نخلة المبسلي فهي منتشرة ولا يؤثر فيها المناخ من حيث طبيعة الجو والأرض، تعتبر نخلة «المبسلي» واسعة الانتشار وتجود في أغلب المحافظات والولايات لذلك اهتم بها الآباء والأجداد كثير وذلك لجودة ثمرها وحلو مذاقها المتميزين بين أصناف النخيل المختلفة.

تبدأ عملية التبسيل في موسم معروف وهو بعد طلوع الثريا بعشر أيام ومقابل ذلك طلوع نجم التويبة (سائق الثريا) أي في ١٦ يونيو من كل عام وذلك لشدة الحرارة وتعتبر نخلة «المبسلي» النخلة الرئيسية التي تتم بها عملية التبسيل فبمجرد أن يبدأ هذا الموسم وتبدأ نخلة «المبسلي» في نضج البسر يقوم الأهالي بعملية الجداد لتلك الثمار.



طريقة الجداد بالموراد

تتم هذه العملية بالتعاون بين الصغار والكبار، وبعد الجداد (قطع الثمار) تبدأ عملية التنقية (الفرز) من الشوائب وغيرها، ويتم نقله على ظهور الدواب سابقاً بالسيارات حالياً إلى مكان التبسيل.



طريقة نقل البسر إلى موقع السحال

يجمع البسر في مكان التبسيل ليطبخ في «التركبة» (صورة التركبة) والتركبة هي مكان مصنوع من الطين بحيث يكون القدر في إعلاه والنار من أسلفه، ويوضع البسر في مراجل (قدور) كبيرة ويضاف إليه الماء لأجل طبخه وغليانه.



طريقة سحل البسر وتجهيزه للطبخ

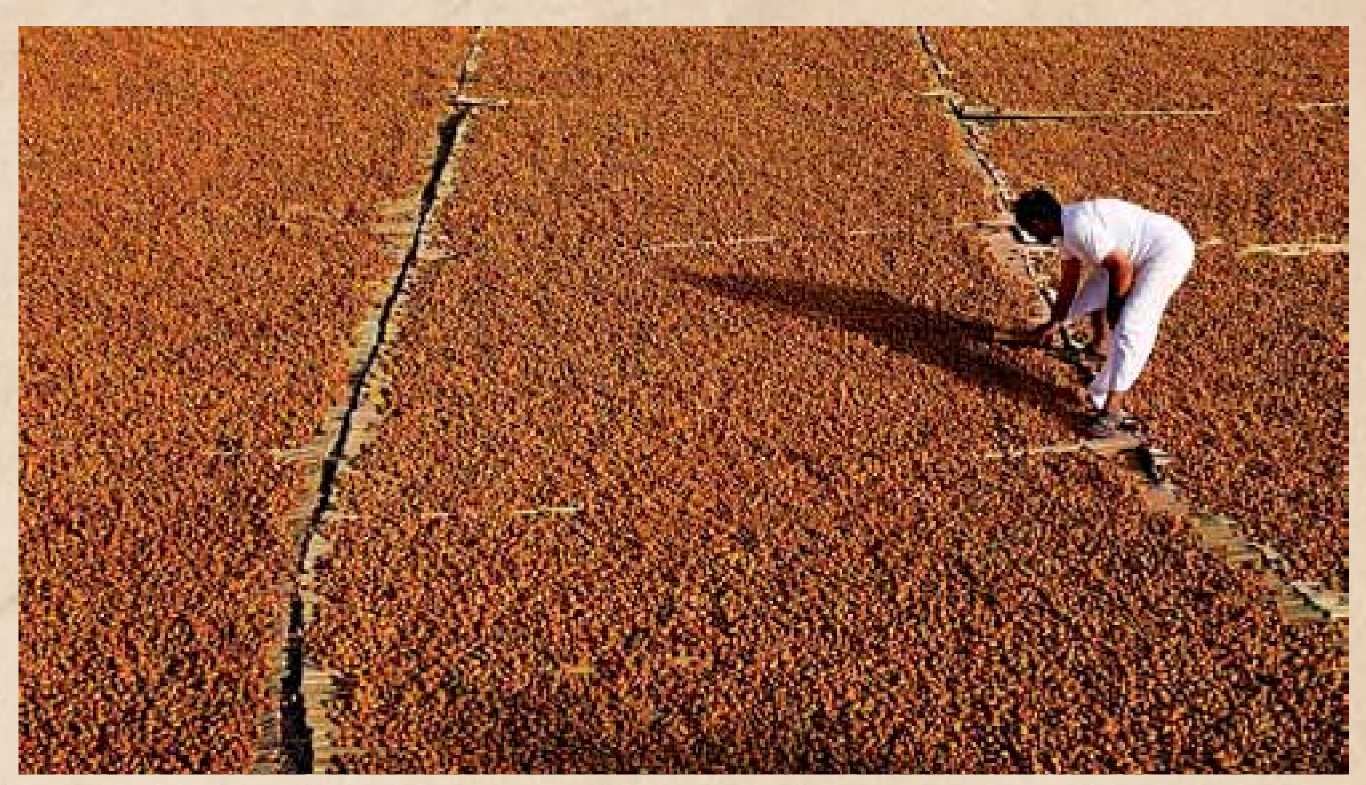


تجهيز التركبة



طريقة الغراف من المرجل

يستمر البسر في التركبة حتى يقترب من النضج ويعرف بإسم «الفاغور» فيؤخذ بعدها إلى المسطاح (مكان التجفيف) سواء في سفوح الجبال أو الأماكن المستوية الخالية من الشوائب وليس بها أتربة لكي لا تعلق بالبسر ويفقد جودته، كذلك يشترط في مكان التجفيف أن لا يكون مظللاً حتى يتعرض لحرارة الشمس أثناء التجفيف، ويستمر في المسطاح حتى يجف تماما ويعرف بالتيبيس، وهذه الفترة فترة التجفيف تستمر بين سبعة إلى تسعة أيام تحت أشعة الشمس وارتفاع درجات الحرارة ((صورة البسر المجفف)).



المسطاح مكان تجفيف البسر

بعد ذلك تأتي عملية التعبئة، ويتم ذلك بوضع الفاغور في أواني مصنوعة من سعف النخيل تعرف بالخصف أو في جواني مصنوعة من السوتلي (نوع من الخيوط) ويخزن في مكان سهل الوصول إليه ويكون محافظاً على درجات الحرارة بعيداً عن الرطوبة وكذلك عن الامطار حيث أن الامطار والرطوبة تؤثران على لونه وطعمه وسيخسر المزارع المردود الاقتصادي في هذا الموسم.

تعتبر تجارة البسر تجارة مربحة فهو يباع في الأسواق المحلية لحاجة بعض الأهالي إليه أو يتم تصديره وشحنه لخارج عُمان كالهند وغيرها من الدول التي تشتري البسر (الفاغور) فهو يستخدم في صناعات عديدة كالحلويات والبسكويت.



تجميع البسر

يتم التعامل مع التمر بعد الجداد (الجني) بطرق مختلفة حسب الحاجة في الاستعمال وتشترك جميعها في تسطيح (تجفيف) التمر على الدعون، بحيث تفرش الدعون في مكان مخصص من المزرعة تكون فيه أشعة الشمس متوفرة وفي منأى عن الرياح خشية الأتربة والغبار أن تعلق بالتمر، وبعد حوالي خمس أيام من الجداد يقوم المزارع بتنقية التمر من الأشياء التي لا تصلح كالثمار صغيرة الحجم والسراد والحشف وغيرها فهذه تجمع وتترك في مكان آخر وهو مخصص للحيوانات ويعرف بالنفيعة وسيأتي تفصيله لاحقاً.

بعد (النقا) فرز وتصفية التمر يتم تعبئته حسب الرغبة كل صنف على حده، وقد تكون التعبئة نثراً أي يوضع التمر في الجراب بالضغط عليه وهذا للاستعمال السريع. أما المعبوك هو كناز التمر في الجراب أي وضع كمية قليلة من التمر ثم الضغط عليها باليد أو بالقدم ثم تضاف كمية أخرى وهكذا حتى يمتلئ الجراب، وهذه الطريقة للادخار لفترات طويلة.

توجد عدة طرق للكناز فالبعض يكنز الجراب من البداية حتى النهاية، أما البعض فيضيف مع الكناز بالرجل الضغط بعصا غليظة في أطراف الجراب وتعرف بعملية الدرن والتخصيم للجراب وهذه الطريقة لضمان عدم دخول التهوية إليه ويفسد وهذه هي الطريقة الثانية.

أما الطريقة الثالثة للكناز هي المفصخ وتتم بإزالة النواة والقشرة من التمور ويضاف له بعض المكسرات وهذه الكمية تكون قليلة وللهدايا الخاصة غالباً

والطريقة الرابعة هي المدبس حيث يقوم المزارع باختيار أجود أنواع التمر الجاف كتمر نخلة الفرض المعروف (بالمقولد) ويضعه في خرس من الفخار بحيث يشكل التمر ثلثي الخرس ثم يأتي بحوالي ليترين من الماء فيقوم بتسخينه لدرجة الغليان، ثم يقوم بصبه في الخرس، ويغطي الخرس بقطعة من الجلد تغطية محكمة.

ثم يقوم المزارع بتطيّين (تجصيص) الغطاء بالطين حتى لا يتنفس ويتركه هكذا لمدة شهرين أو شهر ونصف، وبعد هذه الفترة يكون جاهزاً للإستعمال وهذه الوجبة مفيدة جداً خاصة في أيام البرد القارص وهذه الطريقة تستخدم لتمر الفرض خاصة لأن بقية التمور لا تنجح معها لانها تتحمض وتفسد.

الطريقة الخامسة السيعنة وهي هدايا للكبار وهي كمية من التمر تغلف بطريقة جميلة سهلة الحمل لا تتجاوز ثلاثة كيلوغرام، وهي مصنوعة من سعف النخيل.

الطريقة السادسة الحرز وهي هدايا للأطفال، وسميت كذلك لأن التمر يوضع في وعاء مصنوع من سعف «خوص النخيل على شكل الحرز الذي يعلق في صدور الأطفال، والتسمية مأخوذة من الحرز الذي تلبسه النساء قديمًا وهو مصنوع من الفضة.

تمر (سح) النفيعة وهو ما يقدم طعاماً للحيوانات بحيث تخلط جميع البقايا من التمور غير الجيدة للاستعمال الآدمي بعضها في بعض وتكدس كالهضبة الصغيرة (تعرف بالفلة)، بعد ذلك يقوم المزارع بطلب المساعدة من بعض الشباب إما بمقابل أو بدون مقابل ليتم الدوس على هذه الهضبة التمرية بالأرجل، فإن كان جافاً يضاف إليه القليل من الماء ويستمر الدوس حتى يتماسك التمر جميعاً وذلك لحمايته من دخول الهواء وتأثره بالحشرات وهذا التأثر يعرف بالفساس.

هذا التمر يتم بيعه بالوزن والوزن المتعارف عليه في البيع هو البهار ووزنه (٢٠٠من أي ٨٠٠كغم) حيث أن كل من يساوي (٤كغم)، هنا لا بد للمزارع أن يوزع هذا البهار في أوعية مصنوعة من السعف «الخوص» النخيل تعرف بالجراب أو الفراسلة وكل جراب يسع ما بين ٣٢-٤٠ كغم هذا التوزيع يسهل الحمل على ظهور الدواب، ويسهل كذلك عملية التخزين والنقل من المسطاح إلى الجنز(المخزن، ) وهي خدمة للمشترين الذين يطلبون كميات بسيطة من التمر. ومما اشتهر بين المزارعين أن البهار يتم توزيعه بطريقتين الأولى تسمى وزن الثمانية حيث يتم توزيع البهار فيها إلى (٢٥ جراب)، والطريقة الثانية تسمى وزن العشرة حيث يتم توزيع البهار فيها إلى (٢٠ جراب).





حفظ التمر في الجربان

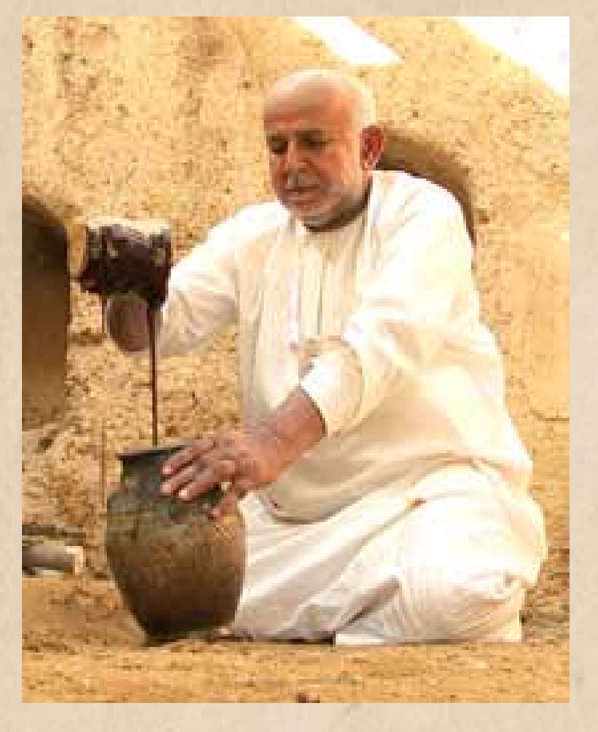
بعد الانتهاء من عملية توزيع التمر ووضعه في الجربان تأتي عملية النضد يقوم المزارع بتنظيف الجنز (المخزن) ويتأكد من نظافة مجاري العسل (الدبس) والتي تعرف بالبنود وكذلك الخابية الحفرة) التي يتجمع فيها الدبس ثم يفرش عليها دعن بدون الخوص ثم يقوم بصف الاجرب حسب الاستعمال لسهولة الاستعمال ويمكن ان ينضد في المخزن اكثر من مزارع للاستفادة من الدبس والمحافظة على التمر ويضع لكل واحد علامة تميز تمره من تمر الآخر وبعد الانتهاء من عملية النضد يغطي جميع المنافذ للمخزن عن التهوية او دخول القوارض خوفا ان تسقط بالدبس.

## طريقة التعامل مع الدبس

دبس ساحل الباطنة أول جرية تكون خفيفة بها رطوبة ويتم استعمالها في وقتها ولا تصلح للادخار لفترة طويلة. أما الجرية الثانية تكون صالحة للادخار لفترة طويلة وغالب دبس الباطنة من تمور نخلة ام السلي أو نخلة الشهل

أما باقي المحافظات يكون بها الدبس من أول جرية غليظ وصالح للادخار وخاصة دبس تمور الفرض.

أما حاليا الدبس المصنع كثير بأنواع مختلفة وفي كل محل متوفر



الدبس

## صناعة الخل

يستطيع المزارع من التمر أن يصنع خلاً ليستعمله في أيام العيد، وطريقة صناعة الخل تكون بأخذ شي من تمر النخيل وخاصة تمر نخلة أم السلا أو النغال ويوضع في جرة من الفخار (خرس) ويضاف إليه الماء وقليل من الملح ويغطى بغطاء غير محكم لكي يسمح بدخول الهواء وخروجه من الجرة ومن شرط الجرة ان تكون ترشح الماء ويترك بين عشرة أيام إلى خمسة عشرة ليلة وقبل العيد بليلة يضاف إليه الماء ويعرف بتعشية الخرس، ثم يترك يوم واحد بعد التعشية ثم يهرس بعضه في بعض ثم يترك لفترة قليلة لكي تركن الشوايب ثم ياتي بقماش خفيف ويصفى به الماء أي يعصر ويرمى بالحثلة وان كان غليظ يضاف له الماء وتقدر الكمية حسب الحاجة

يستعمل الخل ايام الاعياد يوضع فيه العظام والكروش وشي من اللحم ثم يطبخ ويجعل اداما واذا اريد استعماله وضع على النار وربما وضع على النار كل يوم اذا تأخر استعماله لئلا يفسد

اكل الجمار أو الحيب من النخلة (الجذب) ويوجد في القمة النامية للنخلة أي القلب

# سنن واعراف مع اهل النخيل

التسوير حسب ما هو متعارف عليه

اذا كان الجميع يسور مزرعته وشي متعارف عليه لو دخلت الحيوانات وعبثت بزرعه ليس له غرامة

أما اذا كان الجميع متعارف بانه ما حد يسور على اصحاب الماشية ان يصونوا حيواناتهم واذا تلفت شي من الثمار عليهم غرامة ماتلفته ويثمن من قبل ناس متخصصين في القرية

# اعراف البيدار

ان كان على البيدار السقي والنبات والحدار والجداد له عذقان من كل نخلة

اما ان كان عليه النبات والحدار والجداد خلال الموسم له عذق واحد من كل نخلة

# اعراف اللقاط

اعراف لقاط الثمار التي تسقط قبل وقت البسر وتعرف بالخلال يسمح بها حتى تبشر النخيل المبكرة وبعد الطنا يمنع اللقاط

اعراف الطنا تكون على ثلاث مراحل:

* **أولا:** طناء النخيل المبكرة
* **ثانيا:** طنا النخيل التي في وسط الموسم
* **ثالثا:** طناء النخيل التي ترطب اخر الموسم

## وفي بعض المحافظات على فترتين:

ويكون الطناء بطريقتين:

* **الاولى:** بالمساومة بين صاحب المال والمستطني
* **الثانية:** تكون عن طريق شخص معروف في كل ولاية يعرف بالدلال وخاصة اموال الاوقاف والمساجد

## السجلة:

عندما تتأثر النحلة بالرياح وتميل يعمل لها السجال لكي يكون إسناد لها ويقول المثل العُماني (إسجلها ولا تغرسها) لكي تستمر في العطاء.



طريقة سجل النخيل (السجلة)



الدكانة

أسماء أصناف النخيل في سلطنة عُمان وهذه الأسماء متعارف عليها بين المواطنين، ولهذه الأصناف ثلاثة مواقيت أو مواسم وهي أول الموسم ومنتصف الموسم وآخر الموسم

## أولاً: أسماء أصناف النخيل التي تكون في أول الموسم وبدايته




١- قش بطاش لون ثمره أحمر يفضل أكله رطبًا فتمره يكون للبهائم.

٢- خمري سواد لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا فتمره يكون للبهائم.

٣- قش منومة أو دموس لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا فتمره يكون للبهائم.

٤- قش سيدي او مزناج لون ثمره أحمر يفضل أكله رطبًا فتمره يكون للبهائم.

٥- صلاني لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا فتمره يكون للبهائم.

٦- قش فرح لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا فتمره يكون للبهائم.

٧- قش قاروت لون ثمره أحمر يفضل أكله رطبًا فتمره يكون للبهائم.

٨- قش قدمي لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا فتمره يكون للبهائم.

٩- قش قطيطي لون ثمره أحمر يفضل أكله رطبًا فتمره يكون للبهائم.

١٠- قش قنطرة لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا فتمره يكون للبهائم.

١١- قش قدمي لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا فتمره يكون للبهائم.

١٢- قش لزاد لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا فتمره يكون للبهائم.

١٣- قش مويلكي لون الثمار ذهبية يستعمل رطب اول الموسم

١٤- مزناج لون ثمره أحمر يفضل أكله رطبًا فتمره يكون للبهائم.

١٥- ضحي لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا فتمره يكون للبهائم.

١٦- قشميناويي لون ثمره أحمر يفضل أكله رطبًا فتمره يكون للبهائم.

١٧- نغال لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

١٨- نغل هلالي لون ثمره أبيض يفضل أكله رطبًا وتمرا فهو لذيذا.

١٩- قش الوالي لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا فتمره يكون للبهائم.

٢٠- قش الوزراء لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا فتمره يكون للبهائم.

٢١- قش عافية لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا فتمره يكون للبهائم.

## ثانيًا: أسماء أصناف النخيل التي تاتي في منتصف الموسم





١- قش خذيفة لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

٢- قش حجر لون ثمره أحمر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

٣- أبو دعن لون ثمره أحمر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

٤- أبو الشعير لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

٥- أبو برني أو برني لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

٦- قش أبو سيف لون ثمره بني محمر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

٧- أصابع العروس لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

٨- أبو صحون لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

٩- قش أبو قطرة لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

١٠- قش أبو كيبال لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

١١- قش نارجيلي لون ثمره أحمر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

١٢- أبو نارنجة لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

١٣- قش أبو هبيشة لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

١٤- قش أحمر لون ثمره أحمر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

١٥- قش الاغبر لون ثمره اشقر مشهل يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

١٦- أم السلا لون ثمره أحمر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

١٧- قش أولاد داد لون ثمره أحمر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

١٨- قش بانه لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

١٩- قش بان لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

٢٠- قش بخيتة لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

٢١- قش بدعة لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

٢٢- قش برحي لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

٢٣- برشي لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

٢٤- برني لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

٢٥- قش بسمن لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

٢٦- قش بفراق لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

٢٧- قش بقل البحرين لون ثمره أحمر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

٢٨- قش بقل المياس لون ثمره أحمر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

٢٩- قش بقل الوطيس لون ثمره أحمر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

٣٠- قش بقلاوة لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

٣١- قش بقلة النارنجة لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

٣٢- قش بكيرة لون لون ثمره برونزي يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

٣٣- قش أبو اسماعيل لون ثمره خضري يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

٣٤- قش بلعق لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

٣٥- قش بنت سعيد لون ثمره أحمر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

٣٦- قش بنت عدي لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

٣٧- قش بهلاني لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

٣٨- قش بو راشد لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

٣٩- قش بو توازيه لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

٤٠- قش ترس لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًا فهو ذا طعام لذيذ.

٤١- قش تونس لون ثمره أحمر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

٤٢- قش ثميد لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

٤٣- قش جبه لون ثمره خضري يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

٤٤- قش جبري لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

٤٥- قش جبريه لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

٤٦- قش جبرين لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

٤٧- قش الجبل لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

٤٨- قش جماء لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

٤٩- قش جهلي لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

٥٠- قش جواري لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

٥١- قش الحاجر لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

٥٢- قش جيلك لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

٥٣- قش حبش لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

٥٤- قش حرملي أو حرملية لون ثمره أحمر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ

٥٥- قش حريز لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

٥٦- قش حلاو لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

٥٧- قش حلاوي لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

٥٨- قش محلوس لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

٥٩- قش حليمة لون ثمره أحمر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

٦٠- قش حمد لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

٦١- قش حمدي لون ثمره أحمر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

٦٢- قش حنظل لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

٦٣- قش نغل حنظل لون ثمره أحمر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

٦٤- قش حياتي لون ثمره خضري يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

٦٥- قش حب لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

٦٦- نشو الخرماء لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

٦٧- قش خشكار لون ثمره أحمر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

٦٨- قش خشكار لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

٦٩- نشو الخشبة لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

٧٠- خلاص بحريني لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

٧١- خلاص جبرين لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

٧٢- خلاص عُمان لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

٧٣- خلاص مستورد لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

٧٤- خلاص لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

٧٥- قش خلف لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

٧٦- خنيزي عربي لون ثمره أحمر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

٧٧- خنيزي حلاوي لون ثمره أحمر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

٧٨- نغل خنيزي لون ثمره أحمر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

٧٩- قش خورشيد لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

٨٠- قش دبا لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

٨١- قش دياري لون ثمره أحمر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

٨٢- قش راس الضيضو لون ثمره أحمر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

٨٣- قش صفير لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

٨٤- قش ربعي لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

٨٥- قش رزيز لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

٨٦- قش رفيعة لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

٨٧- قش رملي لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

٨٨- قش ريس لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

٨٩- قش لزاد لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

٩٠- قش زام لون ثمره أحمر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

٩١- نغل زبد لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

٩٢- قش سحمران لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

٩٣- قش سعود لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

٩٤- قش سكري لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

٩٥- قش سلمى لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

٩٦- قش سموط لون ثمره أشهل يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

٩٧- سودنيه او حوان لون ثمره أشهل يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

٩٨- قش سويح لون ثمره أشهل يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

٩٩- قش سيلي لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

١٠٠- قش سيماء لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

١٠١- قش شاخول لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

١٠٢- نشو شامس لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

١٠٣- قش شاهه لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

١٠٤- قش شبروت لون ثمره أحمر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

١٠٥- قش شحام لون ثمره أحمر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

١٠٦- قش شرجي لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

١٠٧- قش شهل لون ثمره أحمر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

١٠٨- قش الشويات لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

١٠٩- قش شويش لون ثمره أحمر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

١١٠- قش صالح أو ارطيبي لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ

١١١- قش صبخا لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

١١٢- قش صبيخة لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

١١٣- قش صرني لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

١١٤- قش طيبي لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

١١٥- قش طبق لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

١١٦- قش عامر لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

١١٧- قش عيد لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

١١٨- قش عبيدة لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

١١٩- قش علك لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

١٢٠- قش عويشة لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

١٢١- قش عيون البقر لون ثمره أحمر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

١٢٢- قش عيون لون بداوي لون ثمره أحمر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ

١٢٣- قش غنوي لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

١٢٤- قش فاكهة لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

١٢٥- قش الفليج لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

١٢٦- قش الفراز لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

١٢٧- قش فريضي لون الثمار حمراء يستعمل رطب منتصف الموسم

١٢٨- نغل فرض لون الثمار صفراء يستعمل رطب منتصف الموسم

١٢٩- نشو الفهود لون الثمار حمراء يستعمل رطب منتصف الموسم

١٣٠- قش الغيل لون الثمار حمراء يستعمل رطب منتصف الموسم

١٣١- قش عزيز لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

١٣٢- قش فاطمة لون الثمار صفراء يستعمل رطب منتصف الموسم

١٣٣- قش قريات لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

١٣٤- قش قناطر لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

١٣٥- قش قناص لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

١٣٦- قش كف لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

١٣٧- قش كلبي لون ثمره أحمر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

١٣٨- قش كهيلي لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

١٣٩- قش لولو لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

١٤٠- المبسلي لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

١٤١- قش مجبلة لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

١٤٢- قش مدجول لون الثمار ذهبية يستعمل رطب منتصف الموسم

١٤٣- قش مدلوكي لون الثمار ذهبية يستعمل رطب منتصف الموسم

١٤٤- قش مرزبان لون الثمار ذهبية يستعمل رطب منتصف الموسم

١٤٥- قش المدينة لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

١٤٦- قش ملايتي لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

١٤٧- قش مستب لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

١٤٨- قش مسفاه لون ثمره أحمر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

١٤٩- قش مسلي لون ثمره أحمر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

١٥٠- قش مشرر لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

١٥١- قش مشمش لون ثمره أحمر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

١٥٢- قش مطرحي لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

١٥٣- قش المظلة لون ثمره أحمر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

١٥٤- قش معمور لون ثمره أحمر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

١٥٥- قش مفراضي لون ثمره أحمر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

١٥٦- قش مقبرة لون ثمره أحمر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

١٥٧- قش مكتوم لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

١٥٨- قش الملح لون ثمره أحمر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

١٥٩- قش ملخ لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

١٦٠- قش منصور لون ثمره أحمر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

١٦١- قش مهلبي لون ثمره أحمر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

١٦٢- قش مويهي لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

١٦٣- قش ميناز لون ثمره أحمر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

١٦٤- قش نارجيليي لون ثمره أحمر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

١٦٥- قش نعيم لون ثمره أحمر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

١٦٦- قش نبهاني لون ثمره أشهل يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

١٦٧- هيثمي حليمة لون ثمره أحمر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

١٦٨- نشوا الهين لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

١٦٩- قش الواسط لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

١٧٠- قش ورد لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

١٧١- قش الصليبي أو الصلية لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

١٧٢- نشو راشد لون ثمره أحمر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

١٧٣- قش حمودة لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

١٧٤- قش خديجة لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وبسرًا فهو ذا طعام لذيذ.

١٧٥- خصابة عربية لون ثمره أحمر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

١٧٦- قش زبد لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

١٧٧- قش زوينة لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

١٧٨- قش السبعين لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

١٧٩- قش الطلع لون ثمره أحمر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

١٨٠- قش قحطان لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

## ثالثًا: أسماء أصناف النخيل التي تاتي في نهاية الموسم




١- خصابة قشية لون ثمره أحمر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

٢- خضابة لون ثمره أحمر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

٣- قش خضراوي لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

٤- قش بصراوي لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

٥- قش كبكب لون ثمره أحمر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

٦- قش الكناديل لون ثمره أحمر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

٧- قش لمد لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

٨- قش مقالة لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

٩- قش مكتوم لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

١٠- نشو هاشم لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

١١- هصاص لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

١٢- هلالي لون ثمره أحمر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

١٣- هلالي لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

١٤- هلالي الحسا لون ثمره أحمر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

١٥- هلالي ديما لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

١٦- هلالي عُمان لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

١٧- هلالي مكران لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

١٨- هلالة الوادي لون ثمره أصفر يفضل أكله رطبًا وتمرًافهو ذا طعام لذيذ.

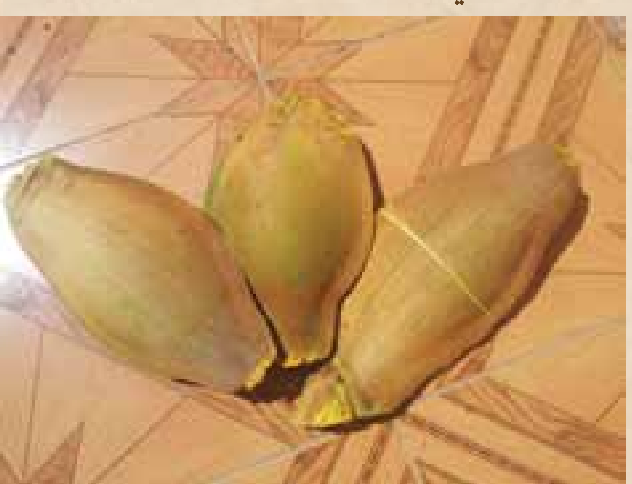
## اصناف فحول النخيل

الجميع يدرك بان ذكور (الفحول) تنبت من نواة (فلحة) النخيل وعندما تغرس بالأرض إما أن تظهر نشو أو فحل وهذا الفحل يأخذ اسما معينا وينتشر بين المزارعين اذا كان ذا جودة من حيث التلقيح وتتحمل ثمرته بعد القص فترة طويلة لا يتساقط حبها من الشماريخ بعض الفحول جيدة من حيث الريحة ولكنها لا تتحمل بعد يوم تجد الحبوب التي بها تتساقط ويقال خاطة ومن خلال التجارب المستمرة اخذ كل فحل إسم واصبح متعارف عليه على سبيل المثال

## ابو سبعة

ابو سفرجلة، ابو صالح، البقاقير، الجعفرية، الحاسد، الحبلة، الصافية، العقرب، العريش، الكنود، اللسة، المر، النصيب، الهوب، البهلاني، جناديل، خزيني، خوري، دويرة سعتا، سوقم، طباقة، عاصمي، عزبتي، عقيبة، غرابي، غريف، فرض، متجحدل، مستهيلي

## مقيضة نغايلي





صور نبات من فحول مختلفة





النبات غير الصالح للتلقيح ويقال مفيش



الغيظ وهو طلع الفحل إذا قطع قبل نضجه ويكون صالحاً للأكل

## النخلة والنفع العام

تمتاز النخلة عن بقية النباتات بنفعها العام فهي غذاء وبناء ومصائد وحضائر وغيرها كثير، حيث أن العُماني سعى للإستفادة من هذه النعمة الربانية في شتى شؤون معاشه فهو يأكل منها ويدخر ويطعم حيواناته، كذلك يصنع منها منزله الذي يسكنه وحضيرة بهائمه، والمصائد التي يصطاد بها بعض الطيور وصغار الأسماك، والحبال التي يربط بها، وبعض ألعاب أطفاله.



# الاستفادة من سعف النخيل (الجريد)

من أهم منتجات النخلة الكريمة وفوائدها، وقد اعتمد الإنسان العُماني على النخلة اعتماداً كبيراً، فمنها مأكله ومنزله وأثاثه وأوانيه وقاربه ووقوده الذي يوقد به وحباله التي يسافر بها وله بها اعتمادات شتى، نحاول أن نذكر شيئاً يسيراً منها فيما يلي:

## أولاً الدعون من «زور» (جريد) النخيل:

يعتبر الدعن من أساسيات بناء المنزل العُماني، وكذلك يستخدم فراش للتمرأثناء التجفيف، ولبنة أساسية في أثاث منزله. وتختلف استخدامات الدعن من ولاية لأخرى حيث أن هناك طريقتين لعمل الدعن:

١ - «زفانة» (تحضير) الدعون مع الخوص (السعف).





٢- «زفانة» (تحضير) الدعون بالشك بدون الخوص (السعف).





## كيفية تجهيز الدعن بالخوص:

يقوم المزارع بقطع «الزور» (الجريد) الجاف من النخلة وتسمى هذه العملية باسم «الحضافة» أو «التطيب» ثم يقوم بجمع «الزور» (الجريد) في مكان خالٍ من الزراعة، ويعرف هذا الموقع باسم «المسحل»، وبعد عملية التجميع يقوم بسحل (إزالة) الشوك وقطع الأطراف الأمامية من الزورة والتي تعرف باسم «القدف»، وتسمى هذه العملية «التقديف» والبعض يسميها «التكويس».

وبعد الانتهاء من إزالة الشوك يقوم بأخذ «الزور» (الجريد) الجاهز إلى موضع التنقيع بالماء ويعرف باسم «المخلة» والبعض يسميه «التخريس»، ويستغرق من يوم إلى يومين، ثم يقوم بعملية «الزفانة»، وهي صف الزور وربطه بالحبال بطريقة تعاكسية، وتستخدم في الزفانة الحبال المصنوعة من ليف النخيل أو ليف نخلة النارجيل (جوز الهند).

## طريقة الزفانة:

إحضار الحبال وأخذ مقاييس كل «المزافن» ثم يثني حبل كل مزفن على «رضفين» (طبقتين)، ويقوم بلف كل طرف على أصابع يده وهي مفتوحة، ويبدأ بلف الحبل من الخلف للأمام ويربط اللفة بطرف الحبل من رأسه الأخير وذلك لسهولة سحب الحبل أثناء عملية «الزفانة» (التجهيز)، ويقال في وصف هذه العملية «الدعن يكبر والحبل يقصر». وتسمى هذه العملية بعملية «تبويع المزافن»، وقبل أن يشرع الحرفي في العمل ينتقي «زورة» (جريدة) قوية ويحدد أماكن بداية كل «مزفن» حسب طول «الزور»، وتعرف هذه الطريقة باسم «النسبة».

يتم عمل الدعن من أربعة أو خمسة أو ستة «مزافن» وذلك حسب طول «الزور» (الجريد) وقوته. فيشترك في عملية تجهيز دعن أبو خمسة على سبيل المثال ستة أفراد، حيث يمسك كل فرد «مزفن»، أما السادس يقوم بإحضار «الزور» من «المخلة» (الحوض). ولكل مزفن من هذه المزافن تسمية خاصة، حيث يعرف المزفن الأول والمزفن الأخير بمزافن الرؤوس (الأطراف)، أي طرف من اليمين وطرف من اليسار، ويلي الرؤوس (الأطراف) «الأكتاف» ويسميها البعض باسم «الأبواب».

أما الشخص الخامس فيكون في وسط «الدعن»، ويسمى «المزفن الأوسط»، وهذا المزفن يتولى القيام به صانع ذو خبرة، حيث أنه من أدق المواقع من حيث تداخل «الخوص» في بعضه البعض، ويعتبر قائد المزافن الخمسة حيث أنه إذا تقدم يحدث انفتاح في مقاييس «الدعن» وتعرف باسم «الندرة»، أما إذا تأخر فتضيق مساحة الدعن وتعرف باسم «الدخلة». وسواء «دخل» الدعن أو «ندر» فان ذلك سيكون عائقاً في استخدام ذلك الدعن لعملية البناء، و يعتبر بشكل عام عيباً من عيوب الزفانة. أما مهمة «الرؤوس» (الأطراف) فهي تبادل الزور واحدة بواحدة بطريقة تعاكسية لأن مقدمة الزورة صلبة ونهايتها ضعيفة، وهذه الطريقة تضمن متانة «الدعن»، أما مهمة «الأكتاف» فتتمثل في مسك «الزورة» عن الانقلاب، ويسير «الزور» كله في وضعية مستقيمة. وتسمى بداية الدعن «النسبة» أما نهايته فتسمى «القتلة» أو «القفلة».

وبعد الانتهاء من عملية «الزفانة» تأتي عملية تقليم أطراف الدعن، وتتم بقص الطرف الزائد عن مقاس الدعن، وبهذا تنتهي عملية «زفانة» الدعون بالخوص (السعف). ويقاس حجم الدعن بعدد

«الزور» المستخدم في تجهيزه، حيث أنه يتراوح بين ١٣٠ – ١٥٠ «زورة» (جريدة)، وبطبيعة الحال يعرّض «الدعن» الذي تم تجهيزه لحرارة الشمس من أجل أن يجف، وإذا لم يعرّض للشمس فإنه يكون سهل الكسر ومفتقداً للمتانة.

## كيفية تجهيز الدعن بدون الخوص:

وهي «زفانة» الدعن بدون «الخوص» (السعف)، و لا تختلف في بدايتها عن الطريقة الأولى من حيث قص الزور وتجميعه و»تقديفه» (قص مقدمة «الزورة»)، وبالإضافة إلى ذلك يسحل الحرفي (يزيل) جميع الخوص (السعف) من «الزور»، ثم يقوم بتجميع «الزور» على شكل حزمة يقال لها «توقيرة»، ثم ياخذه إلى الحوض وينقعه في الماء، و تسمى هذه العملية باسم «المخلة»، وتستمر لمدة يومين.

تبدأ بعد ذلك عملية «الزفانة»، وقبل أن يشرع في العمل ينتقاء «زورة» (جريدة) قوية ويحدد أماكن بداية كل «مزفن» حسب طول «الزور»، وتعرف هذه الطريقة باسم «النسبة»، ويكون العمل بحبال مجهزة سلفاً وهي حبال ليف مقلود، تكون في مقدمتها شوكة نخيل تعمل عمل الإبرة وتكون معقودة من مؤخرتها من أجل تثبيت الدعن. و يجهز هذا الدعن بأربعة أو خمسة أو ستة مزافن وذلك حسب طول الزور وقوته. مثلاً يأتي أربعة أشخاص وعند كل واحد «مغل» (آلة لشق الزور) وهي حديدة مدببة من مقدمتها كالرمح وفي مؤخرتها حطبة ذات مقبضين، حيث يقوم بثقب الزورة (الجريدة) بالمغل ثم تدويره وإدخال الحبل في الثقب ثم يسحب المغل وهكذا دواليك، ويتم تثبيت الزور بطريقة تعاكسية، ويعتبر الشخصان اللذان يعملان في «الأطراف» (الرؤوس) المسؤولين عن عملية استقامة سير العمل وحفظ المقاييس.

نفس الحبال التي تستخدم في عمل الدعون بالخوص، ويتمثل الاختلاف بين الطريقتين في الزفانة في مخالفة الحبل على الزور (الجريد) في الطريقة الأولى وبتمرير الحبل في وسط الزورة (الجريدة) كالخياطة بالضبط في الطريقة الثانية. وبعد تجهيز «الدعن» يتم تعريضه هنا أيضاً لحرارة الشمس من أجل أن يجف، وحتى يكتسب متانة وقوة ومقاومة للكسر.

## استخدامات الدعون:

للدعون استخدامات عديدة منها بناء بعض أنواع المنازل كالخيمة والعريش، وفي إعداد «المسطاح» وأسوار المنازل.

## تعمل الخيمة على ثلاثة أنواع:

### ١ - خيمة «الكرجين».



### ٢ - خيمة نصف كرجين، والبعض يسميها «غشيبية» أو «خيمة قصايب».

### ٣. «خيمة كب» أو «دعون نسف».

وتتفاوت أحجام هذه الخيام حسب أحوال المعيشة والأوضاع المالية لصاحبها.

### أما العريش يعمل على ثلاثة أنواع هي:

١- «عريش» بالدعون فقط.



٢- «عريش» بالدعون والشرباك (النقش).

٣- «عريش» بالشرباك والحصر (فتحات منقوشة).

ومن استخدامات الدعون كذلك «المنامة»، والبعض يسميها «السجم»، وتسوير المنازل. وتستخدم الدعون فراش لتجفيف التمور

## كيفية عمل خيمة الكرجين؟

تعتبر خيمة الكرجين من أكبر أنواع الخيام المعمولة من سعف النخيل، تعمل خيمة الكرجين من الآدوات التاليه:

١. عدد أربع ركائز مصنوعة من جذوع النخيل.

٢. عدد أربع معاريض («المدود»): وهي أعمدة مستطيلة تعمل من جذوع النخيل كذلك.

٣. عدد ١٤ دعناً.

٤. عدد ٢ «وقافيات» من جذع النخيل وتكون أطول من الركائز.

٥. عدد «معراض» واحد يعرف باسم «الخيالي» ويكون أمتن من «المعاريض» السابقة.

٦. عدد ٨ «سميم»، و«السمة» نوع من أنواع البساط يعمل من السعف.

٧. «مسلة»: وهي أداة كالإبرة.

٨. «مجز»: لقطع الحبال والأطراف الزائدة من الدعون.

٩. مسحاة: وهي أداة حديدية يحفر بها لتثبيت الركائز في الأرض.

١٠. حبال من أجل التثبيت.

ملاحظة: جميع الركائز والأعمدة المستخدمة في تجهيز الخيمة تكون من جذوع النخيل بعد تسويتها، من قبل «الجذّاع».

### طريقة التجهيز:

قبل كل شيء نقوم بتحديد حجم الخيمة ووضع المقاييس المناسبة، ثم نبدأ بعملية الحفر بالمسحاة لتثبيت الركائز الأربع، التي تعرف باسم «الرواجل»، ثم نقوم برفع «المدود» بشكل أفقي وتثبيتها في الركائز بالحبال.

بعد ذلك يأتي دور الدعون ويكون تركيبها بشكل ثنائي ومتقابل بحيث يكون داخل الخيمة وخارجها متشابه، ويكون الخوص (السعف) مخفياٍ بين الدعنين.

تتكون الخيمة من أربع جهات، وتحمل كل جهة من الجهات الأربع أسماً معيناً، فمثلاً الميمنة والميسرة تسمى («الشواكل»)، ومقدمة الخيمة تسمى «الصدر» ومؤخرتها تسمى «التفر»، ولكل جهة اثنين من الدعون بشكل متقابل كما ذكرنا، وتربط الدعون باستخدام «الخيد» في بعضها البعض، و«الخيد» يتكون من «زورتين» مسحولتين بدون خوص، حيث يكون «الخيد» في الجهة الخارجية من الخيمة ويثبت بحبل لكي تحصر الدعون بين «الخيد» و«المعراض» لعدم الحركة أثناء الريح، والحبل لا يكون متواصلاً بل بين كل عقدة وأخرى مترٌ تقريباً.

بعد إتمام عملية بناء «الساس» (الأساس)، نقوم بعمل حفرة في منتصف الخيمة من الأمام والخلف من الخارج لتثبيت «الوقافيات» بشكل عمودي، وتكون أطول من الركائز المثبتة للساس.

بعد ذلك يقوم بتثبيت عمود مستطيل بشكل أفقي، ويثبته في الوقافيات بالحبال بحسب المقاييس المطلوبة في الارتفاع.

تاتي عملية تركيب البراقع من الخلف والأمام: وهذه البراقع تصنع من الزور «المشخل»، ومن اجل إعداد زور البرقع يضطر العامل إلى فك عدد اثنين من الدعون وتجريدهما من الخوص وشق كل «زورة» (سعفة) إلى شقين ويعرف محلياً بـ«الشغ» أو «التشخيل» من أجل انتاج الزخرفة، بحيث يكون بطن الزورة إلى الخارج والوجه المستوي إلى الداخل، ويكون البرقع من «غاطين» (طبقتين)، ويتم تركيبه بالتداخل ليمنح الخيمة زخرفة جميلة المنظر، ويحتاج هذا الأمر إلى خبرة حيث أن أعلى الخيمة يكون على شكل مثلث، وكلما ازداد الارتفاع قلت المساحة.

تأتي الآن عملية «الدمة»، ويتم هذا برفع الدعون الأربعة المخصصة لذلك، ويكون بنفس طريقة تركيب «الساس» بحيث يكون كل دعنين متقابلين، ويكون الخوص في الوسط ولكن هنا تتم اضافة «السميم» بين الدعنين لحماية الخيمة من تسرب المطر. وتكون «دمة» الخيمة بشكل انسيابي ومائل، ويجب أن يكون الذي يبني الخيمة ذو خبرة حيث أن رأس الخيمة العلوي يكون كالمثلث، وهو ما يعني أن عليه تثبيته بشكل حازم وقوي لكي لا تزعزعه الرياح ولا يتسرب منه المطر.

أخيراً يقوم بتثبيت «الساس» بـ«الدمة» عن طريق «الخيد»، ثم يقوم بتركيب الباب، وهوه كذلك يعمل من الزور منزوع الخوص.

## ب. عملية خيمة نصف كرجين:

تكون بنفس المواصفات السابق ذكرها، غير أن الاختلاف الوحيد يكمن في عدم وجود البرقع بحيث تكون الدعون متواصلة، ويقل ارتفاعها ومساحتها عن خيمة الكرجين.

## جـ. عمل خيمة الكب او الداعوس:

تحتاج إلى ركائز اثنين وعمود («معراض») واحد في الوسط، ويتم بناؤها بأربعة دعون، وعلوها في حدود مترين، وليس لها «تفر» ولا «صدر»، وتستخدم هذه الخيمة غالباَ لحفظ المواد كالتمر والليمون والقاشع كالمخزن.

### د. العريش (العرشان):

العريش له استخدامات خاصة تختلف عن استخدامات الخيمة، حيث أنه يستخدم باعتباره مجلساً أو مكاناً للقيلولة.

## كيفية عمل عريش الدعون:

بناء العريش يحتاج إلى عدة أدوات منها:

١. عدد أربع ركائز («الرواجل»)

٢. عدد خمسة أعمدة مستطيلة («معاريض» أو «مدود»)

٣. عدد خمسة دعون.

٤. مجز ومسحاة.

٥. حبال ومسلة.

### طريقة التجهيز:

قبل الشروع في البناء نقوم بأخذ المقاييس، ثم نقوم بالحفر وتثبيت الركائز الأربع، وعليها تثبيت الأعمدة («المعاريض») الأربعة، أما العمود («المعراض») الخامس فيكون في وسط العريش لكي يحافظ على استقامة سقف العريش، ويعرف باسم «السجم» على «المعاريض»، وغالباً ما يكون العريش من «غاط» (طبقة) واحدة، وذلك من أجل التهوية. وتثبت الدعون في الأعمدة المعاريض بـ«الخيد»، وجميع الحبال المستخدمة في عملية البناء تصنع من ليف النخيل أو ليف النارجيل.

العريش بالدعون والشرباك (العيون السداسية): وهذا العريش غالباً ما يستخدم باعتباره مجلساً. وصناعته تتم بنفس طريقة العريش بالدعون، والفرق الوحيد الذي يميزه هو انه يطرز بـ«الشرباك» أي الزور «المسحول» (المجرد) من الخوص، ويكون هذا «الشرباك» (النقش) في العريش من الداخل وعلى هيئة أشكال نقوش سداسية.

أما العريش الذي يعمل بالشرباك والحصر (الفتحات المنقوشة) فيكون على هيئة طابق علوي في البيت من الأعلى وبالخصوص أيام القيظ. ويعمل له حصر دائري من ثلاث جهات ويكون متداخلاً في بعضه البعض ليمنع الشمس من الدخول، أما الجهة التي بها التهوية فيعمل بها «الشرباك» (النقوش). ويكون اتساع فتحات الشرباك حسب طلب صاحب العريش، فالبعض يرغب أن يكون الشرباك ذا فتحات واسعة فيما يختار البعض الآخر الفتحات الضيقة، وهنا يتميز الصانع القدير وتظهر مهاراته الفنية. والحبال التي عمل بها الشرباك تكون من الليف الأصفر، حتى تكون الألوان منسجمة مع بعضها البعض. كما يتم تبطين «المعاريض» والركائز («الرواجل») بالحصر بحيث لا يرى الناظر الركائز و«المعاريض»، ويكون العريش كاملاً بلون واحد وهو ما يدل على دقة الصنع.

## عملية عمل المنامة («السجم»)

١- يهيئ الباني تسع ركائز («رواجل») مخصصة للمنامة تكون بعلو مترين، وخمسة «معاريض» (مدود) وتكون أكثر سمكاً من المعاريض التي تبنى بها الخيام والعرشان لأنها تستخدم للجلوس عليها.



صورة منامة

٢- يحفر الباني في الأرض لتثبيت الركائز حسب المقاييس.

٣- يقوم بربط «المعاريض» بالحبال ثم يضع أعلى «المعاريض» الدعون بطريق التباطن بحيث يكون خوص الدعن على بطن الآخر.

٤- يثبت الباني الدعون في المعاريض باستخدام «الخيد» وذلك لحماية أهل البيت من الحشرات الضارة كالعقارب وغيرها.

ويمكن أن يتم بناء «المنامة» في بطن الخيمة أو في العريش أو لوحدها بحسب الرغبة، وغالباً ما تعمل في موسم القيظ.

## الألعاب التقليدية للأطفال:



كان للأطفال نصيب من الصناعات التي ترتبط بالنخلة فتجد أن الآباء يصنعون لأبنائهم الكثير من الألعاب التقليدية والتي تكون تارة تدريبه لصقل المهارة وتارة أخرى للتسلية والترويح عن النفس.

## لعبة الناقة

كان الأوائل يعودون أولادهم على حب العمل منذ الصغر فيعملون لهم ألعاب من النخيل مثل الناقة وكانت هي الوسيلة التي يتنقلون عليها وكذلك يحملون عليها متاعهم فمنذ الصغر ينمو معهم حب هذا الحيوان وكذلك كيفية التعامل معه وكل طفل ينافس أقرانه من حيث تشكيل الناقة أو من حيث الزينة والحمل الذي يضعه على ظهرها.



## لعبة السيوف الخشبية

كذلك يصنعون لهم السيوف من جريد النخيل وتقام بينهم المبارزة والمسابقة منذ الصغر فيمتلك الأولاد المهارة والبراعة وحسن التصرف بالسيف فهي بمثابة مدرسة ودروس يتلقونها من قبل كبار السن حسب الصورة

## لعبة التدريج

هذه اللعبة تلعب بعد نزول الأمطار حيث تكون الأرض صلبة واللعبة عبارة عن احتفالية تتم بعد نزول المطر فترى الأولاد متجمعين وقلوبهم تملؤها الفرحة بنزول المطر ويتنافسون في رمي عصيهم المصنوعة من زور النخلة في حدود متر، والفائز منهم من تصل عصاه أبعد من أقرانه.

## لعبة الصولة

وهي خاصة بالأولاد الكبار فيلعبون الصولة والبعض يسميها الكرابية مستخدمين القدف وهو مقدمة الجريد (الزورة) وخشبة صغيرة بطول شبر تقريبًا وتلعب كذلك بعد نزول المطر وهى لعبة ذات حركة ونشاط.



## لعبة المروحة

وهي لعبة تصنع من خوص النخيل والبعض يسميها منجور بحيث يلف الخوص بشكل دائري وتثبت على عمود صغير ومن خلال المشي تحركه الرياح ويتنافس الأطفال فيمن يحرك مروحته أكثر حسب الصورة

### لعبة المقرقاعة

وتصنع من عذوق النخيل للأطفال ليلعبوا بها وتلهيهم عند قيام أمهاتهم بجمع اللقاط أو الأعمال المنزلية وتجد الطفل يقرقع وهو فرحان بذاك الصوت الذي يخرج من تلك المقرقاعة اثناء تحريكها حسب الصورة







صورة لعبة المقرقاعة

## أهل البحر والاستفادة من النخلة

استفاد العُماني من النخلة فيصنع قاربه الذي يصيد عليه ويصنع بعض الأشياء الأخرى التي تنفعه في البحر.

### «الشاشة» (قارب الصيد التقليدي)

تعتبر «الشاشة» أحد أنواع القوارب العُمانية التقليدية، وكانت في السابق تحل محل القارب الصغير المعروف بـ«الهوري»، وتعمل من زور النخيل الجاف، ويختلف عدد الزور بحسب حجم الشاشة.



قارب الشاشة

### أجزاء «الشاشة»:

١.«القاعة»: القاعدة أو الأساس.

٢.«الدفف» أو «الشواكل»: الجوانب من اليمين واليسار.

٣.الغطاء: يمسك الكرب المحشو في بطن الشاشة.

٤.البطن: مكان جلوس الصياد وشباكه.

٥.الصدر: مقدمة الشاشة.

٦.«التفر»: هو مؤخرة الشاشة.

٧.«السميكة» أو «السمايك»: هي الأوتاد التي تمسك الشاشة.

٨.«الغص»: الوتد الذي يثبت فيه المجداف أثناء التجديف.

٩.المجداف: خشبة مستطيلة يحرك به الشاشة في البحر.

١٠. «الصف»: قطعة خشبية تثبت في مؤخرة المجداف لتدفع الشاشة أثناء التجديف.

١١. «الكرب»: هي القطع الأمامية من السعف، ويحشى بها بطن الشاشة من اجل أن تطفو.

١٢. «الكنة»: هي الحبل الواقي بين الغص والمجداف.

## طريقة عمل الشاشة:

يجهز المتخصص «الزور» (الجريد)، ويختار النوع القوي والطويل الذي يسمى «زور البكاس» و يتخلص من «الخوص» (السعف)، ثم يقوم بربط الزور ببعضه البعض من المقدمة والوسط والمؤخرة وذلك من أجل المحافظة على استقامته وحتى لا ينثني أثناء تنقيعه بالماء بين ١٥ يوماً إلى شهر، وبعد ذلك يدفن على شاطئ البحر في المنطقة «الرسة» (الرطبة) ليمتص ماء البحر.

بعد ذلك يقوم بعملية «سحل» (إزالة) الزور بالسكين وبـ«تدريمه» (بحيث يكون مدبباً) من المقدمة، ثم يقوم بتحديد مقاييس حجم الشاشة عرضاً وطولاً. وأول جزء من الشاشة هو القاعة وطريقة اعدادها تكون عن طريق شك الزور ببعضه البعض بـ«الشكنة» («المغل») – وهي حديدة خاصة بثقب الزور – وكل زورة تثقب حوالي خمسة ثقوب، ويقوم بتمرير الحبل من خلال هذه الثقوب. وتصل مساحة القاعة إلى حوالي ثلاثين زورة.

وبعد إتمام القاعة يقوم بوضع أغصان خشبية من أشجار السدر أو القرم وتعرف بـ«السميكة» السفلية تحت القاعة مباشرة، ثم يملأ القاعة بأكملها بـ«كرب» النخيل بشكل منظم، ثم يقوم بتغطية الكرب بالزور بشكل أفقي، وعليه توضع أغصان من أشجار السدر أو القرم وتعرف بـ«السميكة» العلوية. وباستخدام الحبال يقوم بربط السميكة السفلية بالسميكة العلوية، وتشد الحبال شداً قوياً لكي لا

يتحرك «الكرب».

قبل أن يشرع المختص في عمل الجوانب («الدفف» أو «الشواكل») والتي تكون متصلة بالقاعة من الجانبين يقوم بغرز عدد عشرة أغصان من السدر أو القرم تعرف باسم «الغص»، وتكون بشكل عمودي، بحيث توضع خمسة أغصان في كل جانب. ويكون للحبال دور رئيسي في الإحاطة بهذه الأغصان وتثبيتها بالجوانب.

ويبحر الصياد في هذه الشاشة مستخدماً المجاديف، وتتم صناعة المجداف («الغادوف») من خشب السدر، وتكون طولية يثبت في نهايتها خشبة أخرى مربعة الشكل، ويطلق على صناعة الشاشة «الوشارة».

## استخدام الكرب كعوامات

يستخدم الكرب كعوامة تعرف بالكاوي او الكيبال حسب تسمياته في بعض المحافظات وهو علامة تشير عن وجود شبك (الليخ) بالبحر أو لحفظ مكان القفص الذي ينزل إلى عمق البحر لكي يتجنبه أصحاب القوارب وعدم قطع الشباك أو تعلق فيها.

كذلك تستخدم الكرب والحبال المعمولة من الليف كعوامات لشباك الصيد «الليخ» لجعل الشباك مستقيمة تثبتها من الأسفل الحجارة «المسو»ومن الأعلى الكربة

# صناعة المحلق



صناعة المحلق

يصنع المحلق من جريد النخيل «الزور» في البداية يزفن الدعن الذي بدون خوص ثم يقوم الشخص المختص في عمل المحلق بثنيه لكي يكون شكله قريب من شكل الدلو المستطيل وتلف حوافه من الأعلى بالحبال حسب الصور

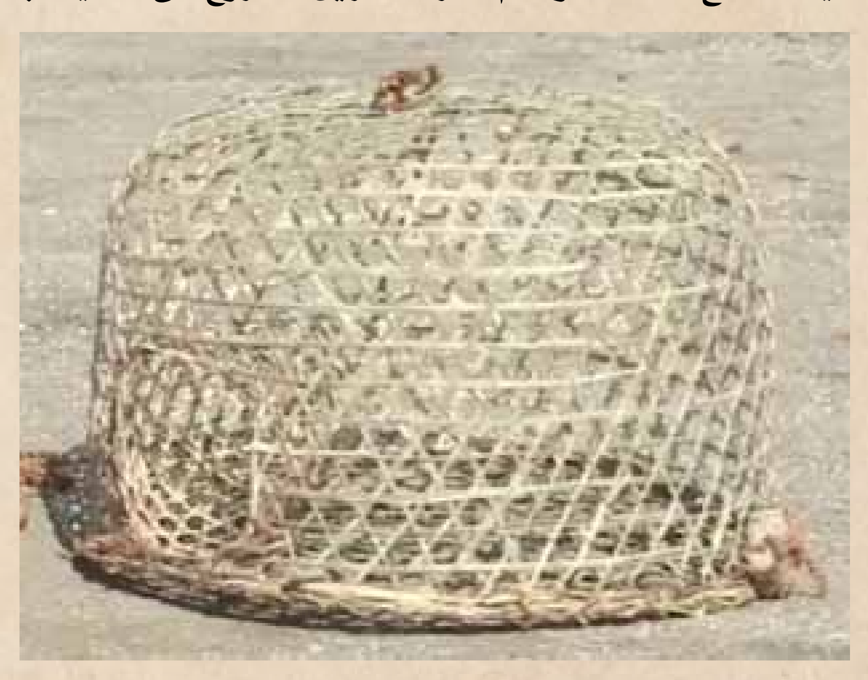


المحلق

ويستخدم لحفظ السردين الحي ليستخدم كطعم اثناء الصيد بالسنارة

## صناعة الجرجور

يصنع الجرجور من زور النخيل وذلك لنصبه للصيد في البحر ويكون شبه كروي وله فتحه من الداخل تكون مستطيلة لخداع الأسماك وعدم معرفة طريق الخروج من المصيدة بعد الدخول



الجرجور

### المباخر:

يستخدم في عمل المباخر «الزور» (الجريد) الأخضر المعروف بـ«الفواخي» لسهولته أثناء «التشخيل» (التقسيم)، ويستمر لفترة طويلة.

### تعمل المباخر من الأدوات التالية:

١. عدد أربع «زورات» (الجريد) جافة في حدود متر.

٢. مجموعة من «الزور» الأخضر.

٣. سكين.

٤. حبل سرد رفيع: وهو حبل مصنوع من السعف.

### طريقة التجهيز:

اولا يثبت الزور الجاف ويربطه بالحبل بحيث تنفتح القوائم من الأسفل وتلتقي أطرافها من الأعلى. ثم يقوم بـ«تشخيل» (تقسيم) الزور الأخضر لعدة أحجام صغيرة بعض الشيء، وبهذا «التشخيل» (التقسيم) تعمل النقوش والأشكال الهندسية المتعددة. وتختلف هذه الأشكال والنقوش حسب خبرة الصانع من منطقة إلى أخرى، ولكن الأساس في صنع المباخر لا يتغير، والهدف منها هو وضع الملابس عليها بعد التجفيف لكي يتم تبخيرها بالروائح الطيبة كالعود وغيره.

## صناعة المكانس («المجامع» أو «المباحص» أو «المخمات»):

يقوم صانع المكانس بأخذ الزور الأخضر من فسائل النخيل دون «القلب» (القمة)، وبعد القص يقوم بإزالة الشوك من الطرف الذي يكون في قبضة اليد، ثم يضرب أطراف الخوص بآلة حادة كالمجز وذلك لإزالة الشوك من أطراف الخوص. بعد ذلك يشق الزورة إلى قسمين ثم يقوم بتشخيل الخوص بالزورة، ثم يصف كل ثلاث أو أربع زورات في بعضها البعض، ويربط الخوص بطريقة مستطيلة كل ربطة على حدة، ثم يأتي بزورة جافة حسب مقاس المكنسة، ويعمل لها «خدين» (شقين) في طرفها الأعلى والأسفل وذلك لتثبيت الحبال بها أثناء الربط. بعد إحضار الزورة يأتي بالزور المربط ويصفه على جنبي الزورة التي بها خد ويلفها بالحبال من ثلاثة مواضع هي الطرف الأعلى والأوسط والأسفل، وبهذه الطريقة تكون المكنسة جاهزة للعمل.



صناعة المكانس من خوص النخيل

# صناعة مصائد الطيور

يصنع من مخلفات النخيل الكثير من المنتجات ومن بينها مصائد الطيور وهى وسيلة أمنة وسهلة الاستعمال فبعض الاعراف والسنن القبلية تمنع استخدام البندقية في صيد الطيور خصوصًا عندما تكون هذه الطيور قريبة من الاحياء السكنية أو في المزارع وهى مأهولة بالناس والحركة مستمرة فيها لذلك لا بد من استخدام المصائد الآمنة وفي كل موسم مصيدة مختلفة حسب الطير المتوفر.

يستعمل الصانع زور النخيل لصنع مصائد الطيور، وهي سهلة الصنع وبأحجام مختلفة.



مصيدة طيور غير منصوبة



مصيدة طيور منصوبة

## طريقة التجهيز:

كل ما نحتاجه لعمل المصيدة هو مجموعة من الزور مع الحبال وسكين صغيرة. أولاً يقوم الصانع بشق كل زورة إلى أربع أو خمس قطع، ثم يقطع هذه القطع حسب المقاس المحدد لحجم المصيدة. وبعد التقطيع يتم تركيب الزور بطريقة تعاكسية وتثبيتها بالحبال بشكل قريب من طريقة «زفانة الدعن»، ثم يثنيه من الجانبين فيحصل على جهتين من المصيدة مقدمة ومؤخرة. والميمنة والميسرة تجهزان بطريقة وصل المؤخرة بالمقدمة بالزور وشده بالحبال، وهكذا ينتج شكل قريب من الصندوق مفتوح من الأسفل، وهكذا تعتبر المصيدة جاهزة للاستعمال.

# المزفارة

تستخدم المزفارة لصيد الحمام والصفارد والعفدان والسعلب وذلك بنثر حبوب البر أو التمر تحت المصيدة وهى حسب الصورة

# الفخ

يستخدم الفخ والبعض يسميه المصقاعية لصيد أم فشيش والخايط والعلعال وأبو قمبرة والكادع والعقعق وذلك بوضع بعض اليرقات المتحركة تعرف باللماع تربط في طرف الزنج وعندما يحاول الطير تناول الطعم تتحرك المصيدة وتحجزه داخلها.



فخ طيور

# الكالوب

يستخدم الكالوب من الزور ويتم وضعه قرب مصادر المياه كالحيضان والتي تعرف بالجيل والجابية وبالكالوب يصاد طائر الوراد أبو بسرة أو أبو غيبور وذلك بوضع الكالوب قريب من الماء ثم تأتي الطيور فتحط عليه فيصطادها.

# الفخ الكبير

يستخدم الفخ الكبير لصيد طاير الكروان وهذا الفخ ينصب بالليل على ضوء القمر

وتضمن الأعراف عدم تعرض شخص لصيد غيره ولا أن ينصب مصيدته بجواره مباشرة وإن مر بمكان فيه مصيده يمر بهدوء لكي لا يرعب الطيور ويبعدها عن المصيدة.

# استخدامات سعف النخيل الخوص

كل الاستخدامات السابقة تختص بزور النخيل ونأتي الآن إلى استخدامات «خوص» (سعف) النخيل.

ويقسم الخوص (السعف) إلى ثلاثة أنواع:

١. النوع الأول: خوص القمة أو القلب
٢. النوع الثاني: خوص «الفواخي»
٣. النوع الثالث: خوص «هياف» (يابس) ويقاله «دمير».

وكل نوع من هذه الأنواع له استعمالاته الخاصة، وسنحاول شرحها وبشكل مختصر.

## أولا: خوص (سعف) القلب أو القمة

يصنع منه أغلب الخوصيات مثل:



١- السماط أو العزاف: يستخدم كالسفرة التي توضع تحت الطعام.

٢- الشت: يستخدم لتغطية المأكولات.

٣- «القفران»: بمختلف أنواعها وأحجامها وتستخدم لنقل الأشياء.

٤- «المخرافة»: تستخدم لجني الرطب (البلح).

٥- «المنسف»: يستخدم لتنقية الحبوب من الغبار وبقية الشوائب.

٦- «الكفيلة»: تستخدم كواقي للرأس أثناء حمل الأشياء الثقيلة.

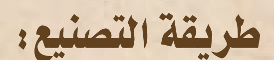
٧- «المعسفة» أو «المجمعة»: تستخدم لتنظيف المنازل.



٨- «المشبة» أو «الملهبة»: تستخدم كمروحة يدوية.

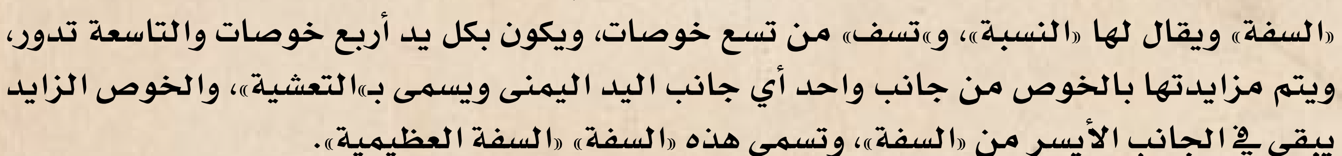
٩- كفتا الميزان: يستخدم في المحلات التجارية وغيرها.

١٠- «المحصين»: يستخدم لنقل التمر في السفر أو أثناء العمل.



## طريقة التصنيع:

أولاً يقوم المختص بقص خوص (سعف) القلب من النخلة ثم يقوم بسحل (إزالة) الخوص والبعض يسمي هذه العملية «تقسيل الخوص». بعد ذلك يقوم بفلق الخوصة إلى خوصتين، وتسمى هذه العملية «التشخير»، ويقسم الحرفي كل فلقة من الخوص إلى ثلاث فلقات أو فلقتين بحسب عرض الخوصة. بعد عملية «التشخير» يقوم بتجفيف الخوص، ويتم تجفيفه تحت الظل ولا يعرض الخوص للشمس مباشرة ولا تزيد مدة تجفيفه عن ساعتين أو ثلاث ساعات فقط حتى لا يتغير لونه إلى اللون الأحمر. وبعد التجفيف يخلل في الماء ثم يبدأ بعمل



«السفة» ويقال لها «النسبة»، و«تسف» من تسع خوصات، ويكون بكل يد أربع خوصات والتاسعة تدور، ويتم مزايدتها بالخوص من جانب واحد أي جانب اليد اليمنى ويسمى بـ«التعشية»، والخوص الزايد يبقى في الجانب الأيسر من «السفة»، وتسمى هذه «السفة» «السفة العظيمية».

بعد الانتهاء من «السفة» يقوم بإزالة الزوائد، وتعرف هذه العملية بعملية «تقسيل السفة»، أما إذا أراد أن يخيط «السفة» بالسرد فيقوم أولاً بتنقيع السرد في الماء ثم ينّدي السفه بالماء. وتكون طريقة الخياطة بأن تكون كل عين مقابل عين، وهنا يتحكم في كمية المخيط والتشكيلات الناتجة، فإذا أراد مثلاً أن يعمل قفيراً فانه يستمر في الخياطة حتى يصل إلى الحجم المطلوب. بعد إكماله يقوم بعملية «زميه» أي إضافة خوص مع السرد أثناء الخياطة، وذلك لكي تكون حوافه من الأعلى قوية من أجل تثبيت «العصام» (يد القفير) وحتى لا يتأثر أثناء استعماله في نقل الأشياء الثقيلة. و«العصام» (يد القفير) يعمل من الليف الأصفر أي ليف القمة، والسرد يصنع من خوص القمة من فسايل النخيل، وتكون طريقة عمله نفس الطريقة الأولى، ويختلف من حيث العمل هنا فيقال «قلادة» أو «سرادة»، والسرد «الرصين» يكون أجود من السرد «النشل».

## ثانياً: خوص (سعف) الفواخي

هذا النوع من الخوص يؤخذ من أسفل القمة، ويصنع منه التالي:

١- «الثوج»: يستخدم في نقل الأغراض.

٢- «المرحلة»: تستخدم لحمل مياشين العنب أو الرطب.

٣- «السمة»: تصنع من الخوص وتستخدم للجلوس عليها.

٤- «سمة الخباط»: تكون دائرية وتستخدم في عملية جني ثمار السمر أو أوراقه.

## طريقة التصنيع:

أولاً يقوم المختص بقص خوص (سعف) «الفواخي»، ثم يقوم بسحل الخوص والبعض يسمي هذه العملية «تقسيل» الخوص. بعد ذلك يقوم بفلق الخوصة إلى خوصتين وتسمى هذه العملية «التشخير». بعد عملية «التشخير» يقوم بتجفيف الخوص، ويتم تجفيفه تحت الظل ولا يعرض الخوص للشمس مباشرة ولا تزيد مدة تجفيفه عن ساعتين أو ثلاث ساعات فقط حتى لا يتغير لونه إلى اللون الأحمر. وبعد التجفيف يخلل بالماء، ثم يبدأ الحرفي بعمل «السفة»، ويقال لها «النسبة»، بست خوصات من كل جانب والثالثة عشر تدور، والبعض يصنعها من خمس خوصات من كل جانب والحادية عشرة تدور وتسمى هذه السفة «المزايدية»، لأنها تزايد (تعشى) من كل جهة خوصة. واغلب الصناع يستخدمون ذات الثلاثة عشر خوصة وذلك لسهولتها، وتخاط هذه السفة بالسرد و«تزمى» بالحبل المصنوع من الليف.

## ثالثاً الخوص «الهياف» (اليابس) «الدمير»:

ويصنع من هذا الخوص أدوات مختلفة يشكلها بطريقة فنية منها:

١- «الجراب» (الظرف): يستخدم لحفظ التمور.

٢- «السيلك»: يستخدم كذلك لحفظ التمور، وهو أصغر من الجراب.

٣- «الضميدة»: تستخدم لحفظ التمور المخصص للهدايا.

٤- «خصف الشوى»: تستخدم لحفظ لحم الشواء قبل رميه في الفرن.

٥- «التغليفة»: تستخدم لحفظ الحلوى.

## طريقة التجهيز

يقوم بأخذ الزور الجاف من النخلة، ويتم تجهيزه بنفس العملية السابقة، وتكون نسبة هذه السفة من أربع عشرة أو ست عشرة خوصة وتسمى «ريفية»، وتتم مزايدة السفة بالخوص من كل جانب. وهذه السفه لا يكون بها أطراف باقية من الجانب الآخر. ويتحكم في الحجم المطلوب حسبما يراه مناسباً.

أما «السرد» الذي تخاط به جميع الأنواع السابقة فلا تتغير طريقة صنعه، فهو يعمل من خوص فسيلة النخيل، ويقلد باليدين ويلف ببعضه البعض بالسبابة والإبهام.

وصول أو مسايير: تستخدم أثناء «تحدير» النخلة- إي تقويس العراجين - ويتم بها ربط العذق في زورة النخلة حتى يسهل قطف الرطب وعملية «الجداد».

وتصنع هذه الوصول أو المسايير من الليف أو من عراجين النخيل أو الخوص وتحل محل الحبال.

## الأدوات التي يستخدمها لعمل «السفة»:

١. «المجز»: يستخدم لقطع الزور من النخلة.

٢. «زيلة» (دلو) لوضع الماء فيها لتخريس (تخليل) الخوص.

٣. الخوص المراد تصنيعه سواء كان من القلب أو من الفواخي أو الهياف اليابس.

٤. السكين: تستخدم لإزالة الشوائب الزائدة في السفة. وبعد التقطيع تسمى هذه العملية بعملية «القسالة».

٥. «السرد» الذي يشك به السفة.

٦. الليف الذي يعمل منه «العصام» لعمل مقابض من الطرف الأعلى للأدوات التي صنعها، ما عدا الظروف و«خصفة الشوى» و«السيلك» و«التغليفة».

٧. «المسلة»، وهي أداة كالإبرة مدببة من المقدمة وبها فتحة من المؤخرة وذلك لتمرير السرد بين أعين «السفة»، وتسمى هذه العملية الخياطة أو «الشك».

## استعمالات عراجين (عذوق) النخيل:

يعمل من عراجين (عذوق) النخيل عدة أشياء لقوة العرجون ونذكر منها:

١. «حدرة الجداد»: تستخدم أثناء حصاد النخيل.

٢. «منسف الخبز»: يحفظ فيه الخبز حتى لا يجف.

٣. «منسف الخياطة»: لحفظ أدوات النساء أثناء العمل، ويسمى «جبة».

٤. منسف لنسف الحبوب.

## طريقة العمل:

بعد أن قام بقطع عذوق النخلة (في عملية تسمى «الجداد») وقطف التمر من العراجين («العسق») نقوم بتجميع هذه العراجين، وخاصة عراجين نخلة النغال والخصاب والخنيزي وهي أجود أنواع النخيل التي تصلح عراجينها لصنع الأشياء المذكورة أعلاه. بعد التجميع تحفظ في مكان بعيد عن الشمس، وبعد ذلك يأخذ من العراجين حسب حاجته ويخللها في الماء لمدة يومين في عملية تسمى «التخريس»، ومن ثم يقوم بتشخيرها حسب السمك والطول الذي يريد صناعته. وبعد ذلك يبدأ بسفها (عملية التداخل) وتعرف بسفة «الغولي»، وهذه السفة تصنع منها القاعة والدواير فقط. أما بالنسبة للغطاء فيسف بطريقة تختلف عن «الغولي»، وتسمى بطريقة «العريجي»، وبعد الانتهاء من سف الغطاء يأتي بعسقة دائرية ويلف عليها أطراف المنسف مع تدوير العراجين الباقية عليها، وهو ما يسمى بزمي المنسف من الأعلى، ثم يأتي بعرجونة أخرى ويزمي عليها حواف الغطاء، ويحاول أن يضع حساباته من أجل تغطية المنسف الخاص بحفظ الخبز وكذلك منسف أدوات النساء («الجبة»).

ويعمل من عراجين النخيل كذلك «جرجور» لصيد «الصد» (الأسماك الصغيرة التي تعيش في الأفلاج)، وتسمى «عنكدية».



الأدوات المستخدمة في عمل «العنكدية» هي:

١. حطبة «المتقاة»: هي أداة خشبية كالمطرقة يضرب بها العراجين (العذوق).

٢. حصاة مسطحة ومستوية.

٣. سكين.

٤. حبال ليف.

## طريقة عمل «العنكدية»:



نستخدم في صنع «العنكدية» العرجون مع الشماريخ أي («العسقة» و«العسو») ثم يبللها بالماء وبعد ذلك يقوم بضربها ضرباً خفيفاً على الحصاة بـ«المتقاة» (المضرب) في علمية تسمى بالدق أو «الترضيخ». بعد ذلك يقوم بعملية مداخلة الأطراف حتى تشكل دائرة مستطيلة مغلقة لها فتحة صغيرة من الأمام ومهيأة بطريقة سهلة لدخول للأسماك وصعوبة خروجها.

إذا أراد الصياد استخدام هذا «الجرجور» فإنه يغطسه في «الغيل» (مياه الوادي) ويضع فيه بعض الطعام لجذب الصيد من السميكات المعروفة محلياً باسم «الصد».

# صناعات الليف

## هنالك نوعان من الليف:

* **النوع الأول:** هو الذي يؤخذ بعد «شراطة» (تهذيب) النخلة.
* **النوع الثاني:** هو الذي يؤخذ من قلب النخلة، بعد سقوطها ويسمى ليف «خشي»، وهو أجود وأغلى من الليف العادي بسبب متانته، ولونه أحمر مصفر.

## طريقة التجهيز:

الليف لا يحتاج إلى أدوات كثيرة لتصنيعه، فكل المطلوب مجرد عصى قوية وعريضة من الأمام وقليل من الماء.

### الخطوات

أولاً يرش الليف بالماء ومن ثم يضرب الليف بعصى قوية مخصصة لهذا الغرض، وتعرف هذه العملية بعلمية «تعسيف الليف»، ثم يقوم بـ«تمشيج» الليف وعمل «ميال» أو «ميول»، وبعد ذلك يبدأ بعملية القلد براحة اليد، والبعض يسميها «فحاضة» الليف.

## الأشياء التي يتم عملها من الليف:

١- المرابط: هي حبال تربط بها الحيوانات ويسميها البعض «المراصغ».

٢- «الخطام»: هو حبل تقاد به الحيوانات كالجمال والحمير.

٣- «المرار» للرفاع: هو حبل تشد به الأدوات التي يتم نقلها على ظهور الحيوانات المستخدمة للسفر.

٤- «الكر» أو «الرشا»: هو حبل لجذب الماء من الآبار.

٥- «عصام» للقفران (يد القفير) بمختلف أنواعها.

٦- «آذان» (مقابض) للسميم.

٧- حبال لزفانة الدعون.

٨- الحبال التي تستخدم في بناء بيوت السعف.

٩- «وصول» لتحدير (تقويس) عراجين النخيل.

١٠- حبل الطلوع والبعض يسميه «الصوع» أو «الحابول».

١١- «كفة» الحابول ويسميها البعض «غرضة».

## استخدامات خوص شجرة «الغضف»:

و«الغضف» هي شجرة كشجرة النخيل من حيث الخوص وتنبت في شعاب الوديان، وتوجد بكثرة في الوسطى والظاهرة. ويقوم الصانع بقطع الخوص (السعف) من القمة أو «الفواخي». و لا تختلف طريقة التجهيز عن طريقة تجهيز خوص (سعف) النخلة، غير ان الحرفي يقوم هنا بدفن خوص «الغضف» في الأرض المبللة بالماء وتعرف بـ«الرس» بعد «التشخير»، وتصنع منه نفس الصناعات التي تصنع من خوص النخيل، أما أهل البادية فيستخدمون خوص «الغضف» بطرق مختلفة، ويدخل في صناعات عديدة مثل صناعة المنتجات التالية:

١.«المبرد»: صحن يوضع فيه البن بعد قليه لكي يبرد.

٢.«الكرمة»: إناء يستخدم لجمع الحليب.

٣.«الفاتية»: وعاء تحفظ فيه أدوات القهوة كالفناجين.

٤.«الميذق»: إناء يوضع فيه الماء.

٥.«الدرج»: لحفظ ملابس النساء بدل المندوس.

٦.«الأدراج»: بأحجام مختلفة لحفظ أدوات الرجال.

## طريقة عمل «الكرمة» و«الفاتية» («الملّة»):

يستخدم «المتن»، وهو المخرز، والامياش وهي الخوصة التي تدخل موضع المخرز. وأغلب هذه الأعمال تقوم بها النساء، حيث تحضر الحرفية خوص «الغضف» وتقوم بتشخيره ودفنه في الأرض المبلولة خوفاً من الجفاف حيث انه إذا جف يكون سهل الكسر. بعد ذلك تأخذ كمية من خوص «الغضف» بقدر حاجة عملها اليومي، وبعد ذلك تقوم الصانعة بتقسيم الخوصة إلى أربع أقسام أو أكثر بحيث يكون سمك كل قسم كالخيط، فتصف في يدها من ثمان إلى عشر خوصات ثم تلفها حول القاعدة المعدة من الجلد، وتثبت القاعدة بالخوص الملفوف بواسطة «المتن» و«الامياش» (المخرز والخوصة الرفيعة)، وتستمر في العمل دائرياً، ويمكن أن تجعله على شكل مستطيل أو مربع بحسب الرغبة، وتصنع بنفس الطريقة جميع الأشياء المذكورة.

ومما يدل على مهارة الصانع انه يستخدم بعض هذه المنتجات لحمل الماء والحليب، ولا يجعل إي مسام للكرمة. وأثناء العمل يكون الخوص مبللاً بالماء لتسهل عملية التداخل وتغطية الفراغات

والمسامات التي تكون في الكرمة، ويمكن أن تضيق الصانعة «الميدق» أو «الفاتية» حتى تكون على شكل «جحلة». وقد تم حاليا تطوير هذه الحرفة بحيث يتم تشكيل أشياء جميلة من خوص «الغضف» كالمزهريات والقوارير بأحجام مختلفة وتشكيل الكؤوس والمحفظات والمقالم والسلال بأحجام مختلفة.

# «الجذّاع» أو «الجذّاعة»

## كيفية الاِستفادة من جذوع النخيل الميتة أو «العوانة» (النخلة الطويلة جداً):

إذا ماتت النخلة أو أصبحت «عوانة» (كبيرة جداً) يقوم الجذاع بقطعها باستخدام «الخصين» (الفاس) ثم يشق الجذع إلى أربعة أقسام، وتسمى هذه العملية عملية «تربيع» النخلة، وكل «ربعة» تسمى «شدف». ويستخدم الحرفي في هذه العملية الأدوات التالية:

١- «البخص»: هو أداة حديدية مثل «الهيب» مدببة من الأمام.

٢- «الهدروق»: هو مسمار خشبي.

٣- «المتقاة»: هي المضرب (كالمطرقة) وتصنع من الخشب.

٤- «القَدُّوم»: أداة حديدية لتقطيع الخشب وتهذيبه.

ثم يقوم بتمثيل هذه «الشدوف» (الأجزاء) بحسب الغرض المطلوب مستخدما «القَدُّوم».

## المنتجات التي نعملها من جذّوع النخيل:



١- «المد» أو «المعراض»: يستخدم في تثبيت سقوف المنازل.

٢- «الركايز» أو «الرواجل»: تستخدم باعتبارها أعمدة للمنازل السعفية ولتثبيت الأسوار.

٣- «القرون»: هي أعمدة تثبت «المنجور» في أعلى البئر.

٤- «المرادم» (الدرج أو الدرجة): تستخدم للوصول إلى الأماكن العالية.

٥- «الجالة»: تستخدم لرد «صوار» الفلج.

٦- «المطعم»: الإناء الذي يقدم فيه العلف للمواشي.

طريقة تجهيز المطعم (المعلف) وهو بقطع جذع النخلة إلى ما يقارب المتر والنصف ثم يشقه إلى شقين ويحفره بأداة خاصة حتى يكون مجوفا كالإناء، وعندما يكون جاهزا يحرقه بالنار حرقاً خفيفاً وذلك حفاظاً له من الحشرات الناخرة للخشب.


سيعنة


حرز


محصين


ميزان


غطا دلة القهوة


المرنجوحة


طريقة الحراثة التقليدية (هياسة)



٧- «شدف المهبة»: يستخدم لإشعال النار أثناء صناعة «الصاروج».

٨- «الموقعة»: تستخدم لسحق البذور والبهارات وغيرها.

## المفردات

* النخل: قطعة الأرض المزروعة نخيل والبعض يسميها بلاد
* المحضرة: عريش بداخل النخيل يسكن فيه الناس للابتعاد عن حرارة الصيف
* الصافح: الرمل المحاذي للنخل ويكون مرتفع قليلا
* الفلج: الماء الجاري في السواقي
* الجابية: حفرة في وسط الساقية يمكث الماء بها لفترة طويلة
* اليتاق: المكان الذي يصب فيه الماء لسقي النخل
* العوانة: النخلة الكبيرة في السن والطويلة
* المسطاح:ارض قرب النخل يسطح فيه البسر أو التمور (السح)
* المعونة: المساعدة من التعاون.
* الطلاع: التراب المستخرج من الأرض المزروعة ويكون مجاور للنخل
* السكة: الطريق بين جدارين أو بين شيئين
* الجلبهْ: قطعة مستطيلة الشكل يزرعون فيها عدد من النخيل وكذلك القت والذي يعرف بالبرسيم.
* الحارة: البيوت التي تبعد عن النخيل
* العابية: هي أرض يزرع فيها أي شئ من المزروعات النخيل وغيرها
* المحرقة: المكان الذي تحرق فيه المخلفات
* الدوحة: هي المكان الذي يزرع به الشجر المقلوع من الأرض ويرفع التراب حولها
* الجنز أوالمخزن: المكان الذي يحفظ فيه التمر

* السمة: تعمل من خوص النخيل تستخدم كفراش وهي بشكل دائري
* المعراض: جذع النخلة يستخدم لبناء أسقف المنازل والعرشان
* السرد: حبل يصنع من ليف النخلة أو من الخوص
* الخصفة: فراش البيت
* العسو: لتنظيف البيت وهو عذق النخلة بعد أن ييبس
* الملهبة: المروحة للتبريد
* المنز أو (المركب): مكان لنوم الطفل (الهدة)
* الدعون من «زور» (جريد) النخيل: من أساسيات بناء المنزل العُماني، التصطيح اي تجفيف التمر
* المصطاح المكان الذي يجفف فيه
* الزفانة (تحضير) الدعون مع الخوص (السعف).
* زفانة بالشك اي بدون الخوص (السعف).
* لحضافة هو قطع «الزور» (الجريد) الجاف من النخلة
* التطيب تنظيف النخلة
* المسحل المكان الذي يجمع فيه «الزور» (الجريد)
* السحل إزالة الشوك
* التقديف أوالتكويس قطع الأطراف الأمامية من الزورة
* المخلة أوالتخريس الحوض يخرس فيه الزور
* المزفن الحبل أثناء عملية «الزفانة»
* التبويع أخذ المقاييس
* النسبة بداية كل «مزفن (جريدة) قوية
* «الندرة توسعه في مقاييس «الدعن
* الدخلة هي تضيق مساحة الدعن
* القتلة أو القفلة هي النهاية
* الوقر حزمة من الجريد
* المغل» آلة لشق الزور وهي حديدة مدببة من مقدمتها كالرمح
* الكرجين خيمة
* خيمة نصف كرجين، غشيبية
* خيمة قصايب».

* خيمة كب» أو «دعون نسف».
* «عريش» بالدعون فقط.
* الشرباك النقش هي العيون السداسية
* الشرباك والحصر فتحات منقوشة).
* «المنامة»، أوالسجم»،
* الكرجين من أكبر أنواع الخيام المصنوعة من سعف النخيل،
* المعراض أو المدود»): وهي أعمدة مستطيلة تصنع من جذوع النخيل كذلك.
* الوقافيات هي الركائز.
* الخيالي أمتن من «المعراض
* المسلة»: وهي أداة كالإبرة.
* المجز هو الداس لقطع الحبال والأطراف الزائدة
* الشواكل الجوانب
* الصدر مقدمة الخيمة
* التفر مؤخرة الخيمة
* الخيد يثبت الدعون بالمعراض عن الحركة أثناء الريح،
* الشغ التشخيل» من أجل عمل الزخرفة
* الفواخي الزور» (الجريد) الأخضر
* التشخيل التقسيم
* السفة العظيمية
* السرد
* الرصين هو الجيد
* النشل قليل الجودة
* القلب هي القمة
* الدمير أو الهياف الخوص اليابس
* المجمعة أو المبحصة أو المخمة هي المكنسة وتستخدم لتنظيف المنازل.
* السماط أو العزاف: يستخدم كالسفرة التي توضع تحت الطعام.
* الشت: يستخدم لتغطية المأكولات.
* «المخرافة»: تستخدم لجني الرطب (البلح).

* «المنسف»: يستخدم لتنقية الحبوب من الغبار وبقية الشوائب.
* «الكفيلة»: تستخدم كواقي للرأس أثناء حمل الأشياء الثقيلة.
* «المشبة» أو «الملهبة»: تستخدم كمروحة يدوية.
* كفتا الميزان: يستخدم في المحلات التجارية وغيرها.
* المحصين»: يستخدم لنقل التمر في السفر أو أثناء العمل.
* الزمية تقوية الحواف من الأعلى
* العصام» (يد القفير) وحتى لا يتأثر أثناء استعمال
* القلادة سرادة، هي عملية السرد
* «الثوج»: يستخدم في نقل الأغراض.
* «المرحلة»: تستخدم لحمل مياشين العنب أو الرطب.
* «السمة»: تستخدم للجلوس عليها.
* «سمة الخباط»: تكون دائرية وتستخدم في عملية جني ثمار السمر أو أوراقه.
* الجراب» (الظرف): يستخدم لحفظ التمور.
* السيلك»: يستخدم كذلك لحفظ التمور، وهو أصغر من الجراب.
* الضميدة»: تستخدم لحفظ التمور المخصص للهدايا.
* «خصف الشوى»: تستخدم لحفظ لحم الشواء
* «التغليفة»: تستخدم لحفظ الحلوى.
* التحدير إي تقويس العراجين
* الجداد قطع عذوق النخلة
* القسالة الشوائب الزائدة في السفة.
* «السرد» الذي يشك به السفة.
* «حدرة الجداد»: تستخدم أثناء حصاد النخيل.
* «منسف الخبز»: يحفظ فيه الخبز حتى لا يجف.
* «منسف الخياطة»: لحفظ أدوات النساء أثناء العمل، ويسمى «جبة».
* منسف لنسف الحبوب. لتصفية من الشوايب
* العنكدية لصيد (الأسماك التي تعيش في الأفلاج «الصد»
* حطبة «المتقاة»: هي أداة خشبية كالمطرقة يضرب بها العراجين (العذوق).
* حصاة مسطحة ومستوية.

* العسو هي الشماريخ أي («العسقة»
* الترضيخ هو المضرب بالمتقاة
* الشراطة هو تهذيب النخلة.
* الخشي هو الليف الذي يؤخذ من قلب النخلة
* تعسيف هو ضرب الليف بالعصى
* التمشيج هو تعديل الليف
* لميال أو الميول هي تهئة الليف للقلد او الحضافة».
* المرصاغ هوالحبل تربط بها الحيوانات ويسميها البعض
* «الخطام»: هو حبل تقاد به الحيوانات
* المرار هو حبل تشد به الأدوات التي يتم نقلها على ظهور الحيوانات
* «الكر» أو «الرشا»: هو حبل لجذب الماء من الآبار.
* «وصول» لتحدير (تقويس) عراجين النخيل.
* الصوع» أو «الحابول هوحبل الطلوع
* الكفة الحابول او الغرضة».
* العوانة هي النخلة الطويلة



العوانة وهي النخلة الكبيرة ويظهر في الخلف القرائن (وهما نخلتان متقارنتان نبتا معا وعمرهما وطولهما واحد)



القراين الثلاث

**الخصين هو الفأس الذي يشق به جذع النخلة**

**التربيع هو شق النخلة،**

**الشدف**

**البخص" : هو أداة حديدية مثل "الهيب" مدببة من الأمام.**

**الهدروق" : هو مسمار خشبي.**

**المتقاة" : هي المضرب (كالمطرقة) وتصنع من الخشب.**

**"القَدُّوم" : أداة حديدية لتقطيع الخشب وتهذيبه.**

**ثم يقوم بتمثيل هذه "الشدوف" (الأجزاء) بحسب الغرض المطلوب مستخدما "القَدُّوم".**



# الفصل الثاني

وجميع الأشعار والأمثال باللهجة العامية البحتة ومن الأشعار المتوارثة العالقة في أذهان البعض.

## الأمثال الشعبية التي قيلت في النخلة والمواسم التي تصاحبها

١- أهل الزراعة يقولون عن نجم الثريا تغيب على غدير وتطلع على قفير.

٢- ويقال اذا شفت الرطب في بيت الغني والفقير فاعلم بان نجم الثريا منير

٣- إذا طلع سهيل ضم نفسك يا قليل الحيل أي احتمي من البرد.

٤- وكذلك يقال دخل السح (التمر) ودخل عنده.

٥- ويقال للبرد قي أوله التقه أي بداية البرد مضر وأحتمي البس لباس ثقيل وفي أخره أستقه أي غير ضار.

٦- ويقال من تنفض ثيابك والبعض يقول غبابك من النبات من هين ياتيك الليل بات.

٧- ويقال حدر وهدر أي يرجع البرد بعد دفوة النبات

٨- ويقال بعد وجد وقرب ولد

٩- اسجلها ولا تفسلها

١٠- نزلها اليوم وحصدها دوم

١١- ويقال اعور في ماله ولا عشره من عماله

١٢- ويقال اذا مرت البهيمة على الكريمة تبقى حول سقيمة

١٣- ويقال علاج الحال حصاد المال أي بعد الحصاد التعب منساي

## الأمثال التي تقال في الخوص والدعون:

| | |
|---|---|
| ١. يسف قفير | والخوص دمير. |
| ٢. لن بغيت الدعون | انظر للغشون. |
| ٣. ظل البكاس | بدون قياس. |
| ٤. الجذع نخران | والجذاع حصلان. |
| ٥. ازرعها على ذاري | او على جاري. |
| ٦. العوانة تحت بعيد | ما تحت تحت جوسها. |
| ٧. بو تثمر عسقه | مايتسابقوا عليها. |
| ٨. ام عسقه | ما يغبشولها. |

### أما الأشعار التي يرددها ويترنم بها الحريف أثناء عمله فمن بينها الأبيات التالية:

١- طاح موراده الجـداد.... يخدم على أولاده الجـداد
٢- النخلة يالكريمة يا مزهية البستان
٣- قيض وشتاء مثمورك لي طاعم الجوعان
٤- منك صنعت دعوني وشيدت لي عرشان
٥- منك صنعت السفه وشكلتها قفران
٦- منك صنعت حبالي وكفي غدى ربحان
٧- خيرك عليّه دايم يا عطية الرحمان
٨- الله يصونك حالي وتعايشيني زمان

### أما أثناء الزفانة تردد المجموعة:

١- يا نخلتي المعمورة يا نخلتي المعمورة
٢- يا شارب الوديان شوفك يفرج همي
٣- زور الصرم منزفنه نزفن بكاس غشون
٤- العوانه بنجذعها لو غالية ومتهون

### أما عند قلادة الليف فيقول الشاعر:

١- اقلد حبل ليف بالتوليف واكسب مقاتن حل عيالي
٢- زين العمل زين بالتوليف وحفظ العمل دوم يعيالي
٣- ليف الخشي والبكاس غشون واميل واجلده على الراحه
٤- ومع بندقي يوم بدغشون وعندي العمل بس عالراحه
٥- اغني يا روحي واقسل خوص واسلي فوادي مع الشلات
٦- صناعة يدي والسرد مرصوص وسترت نفسي عن الطلبات
٧- لقطوا لقطوا البســر.... بنعشيكم عصـر
٨- قوضت من الزاجـرة... قالــو لــي غبر
٩- الجـوع فمضمامري... والوجه متــكـدّر
١٠- نلقط بسرك يا سيــف... عطونا غوازينأ يا سيف
١١- الهنجري متدكي والبيـدار متشقـي.
١٢- المستطني متمني والطاني متهنـي.
١٣- يوم الشتاء شتينا وذيك الخيام كبار
١٤- حيه يوم المقيضة هين العريش إيدار.















هذا فصل خاص بالاشعار والقصائد التي شاركت فيها احتفالات وزارة الزراعة والثروة الحيوانية حسب المناسبات والمشاريع وهناك قصائد كثيرة مفقودة خاصة بافتتاح سدود المياه الجوفية مثل سد وادي تنوف وسد وادي الفرع بالرستاق وسد الفليج وسد الطو

# الحشرات التي تصيب النخيل



سوسة النخيل



اليرقة



الحشرة أثناء إصابة النخلة



حشرة الجاس



حفار ساق النخيل (عقار)



حفار عذوق النخيل



حفار ساق النخيل (كعل)



حشرة المتق

## كتبت هذه القصيدة بمناسبة افتتاح مركز بحوث الزراعة النسيجية بجماح التابعة لولاية بهلاء

يازينة العاضد ويا أم النضد — فيك الشعر من خاطري بافصله
حبك تمكن من فوادي وستمد — وفي الدم متخالط ولا شي ماثله
رابي ف قلبي م الطفوله والمهد — وكل يوم يتجدد باعلا منزله
الروح تفقد وليس حبك ينفقد — شي ن مخلد ولا بديلك نقبله
منك طعامي والحطب حال الوقد — ومنك رشاي ومنزلي لي انزله
ما شي غذا كامل شراته ومعتمد — وعن كل ما ينتج بدرجه مفضله
وكنا نكاثر بالفسائل لن وجد — وبالبذر اصنافن كثيرة مشكله
واليوم كاثرنا بطيقاتن جدد — م الانسجة ننتج فسائل كامله
مضمونة الجودة وكثيرات العدد — واصناف مختارة ولذيذة ماكله
بحوث وتجارب وارده في كل بند — وهذي النتائج من بحوث مطوله
وبالعلم حققنا املنا والقصد — ولولا العلم هذا العمل بانجهله
ويلي عمل بالعلم واخلص — وجتهد بيكون للعليا جهوده واصله
والفضل راجع حال رائد هالبلد — راعي الكرامه والامور العادله
خلا الشعب مرتاح واصبح في سعد — ومن فكره الواعي العلم نستنهله
فاضت نهور الخير وانزاح النكد — نهضة عظيمة وبالمكارم حافله
والختم صلوا عد ما الساجد سجد — وعداد ما القاري كتابه رتله

## قصيدة بمناسبة احتفال وزارة الزراعة والثروة السمكية بيوم الشجرة بعنوان عطر الطبيعة

وحي الطبيعه صاغ للخاطر شعر — وفي وسط واحاته تهيم مشاعره
ومن فيض افكار الفكر جبت الدرر — والشعر بالحكمة نجومه زاهره
ضمن القوافي نبث للسامع خبر — واضح عباراته وصادق مصدره
المجتمع ودي معي أيمد النظر — ويتابع المعنى بنظره مبصره
يبذل جهوده وبالتعاون يستمر — يحافظ على الشجره بجهودن وافره
واجب نراعي قدرها طول العمر — أن كان في مسقط وخارج دائره
خلي شعارك غرس من شتله وبذر — ويلي قطع شجره أبفوايد نذكره
الكون بالشجره جماله كم بهر — ويسحر جماله إذا شجاره عامره
من وين ما توجد لها يوجد قدر — ومن مثلكم يلي عطاها يقدره
أن كان خضراء أو تحنت بالثمر — تريح النفس ساعه تكون أمزهره
يا ما حلات الكون باللون الخضر — والجو نسماته تعيد الذاكره
كان الطبيعه حالها يوجد عطر — الشجره تعطرها بعطورن الفاخره
متعبه بتكون من دون الشجر — والمجتمع تبقى حياته مخطره
بيكون جو الكون دايم معتكر — وابلا زراعه بيئته متأثره
الشجره لها الآفضال يصحاب الفكر — ومن دونها تبقى حياة خاسره

**كتبت هذه القصيدة عن الماء وصعوبة الوصول إليه سابقاً وسهولة توفره حالياً والتذكير بالمحافظة عليه الماء شريان الحياه**

الفعل ينبي دوم عن فعل الرجال ... ويترجم الواقع وكل حدن يراه
ياما ذكرنا الوقت وأيامن عضال ... وكيف كان الحال في نقل المياه
نقطع سهوب البعد ونشد الرحال ... وذاك الزمن لي مر ما ننسى عناه
حدن حمل قربه وحد شل الجحال ... فالهايره يمشي واقدامه حفاه
من دون نبع الماء حياته في محال ... ومن أجل تبع الماء لاقا ما لقاه
والحمد لله تغيرت ذيك الليال ... ونور الفجر أشرق على الدنيا بسناه
بعد التعب أصبح لكل حدن يسال ... خدمه على الراحه لكل منزل بناه
كانت عيون امفجره صم الجبال ... ومن مصدر الابار كل ظامي رواه
واليوم ماي البحر اصبح كالزلال ... نسقي على الراحه وزايد مستواه
وسايل حديثه تجعله سهل المنال ... ومجهود اهل الخير متواصل عطاه
وبين الأمس واليوم لا يوجد جدال ... هذي البدايل عامره منها الحياه
نرفعلهم كل الشكر ضمن المقال ... وندعي الولي يحفظ لنا هذي المياه

**كتبت هذه القصيدة لحث الشباب في المحافظة على مهنة الصيد بالطرق الحديثة وعدم المجازفه في البحر بعنوان (وكل يوش)**

في البحر خيرات وارزاقن كثيره ... ومن يريد الخير يمخر في عبابه
بالعزم يمضي وتحكيم البصيره ... والبحر يعرف قوانينه وحسابه
ياخذ اعلومه من عقولن كبيره ... لي سعو للعيش مالبحر اكتسابه
محمله كم سار ومحدد مسيره ... وحال مهن الصيد بيجهز زهابه
يصاحب السنيار ميكض الجزيره ... ويحفظ الديمان ميكسر خشابه
ايامن التيار والمجري عديره ... لوظلام الليل عتم مايهابه
يزيد عزمه الموج لن زوّد هديره ... يتخايله بالصوت شروات الربابه
ايناغمه ابيامال في ليل وظهيره ... يترك الهيرات وكل يوش ابحسابه
ولي خذه التيار فبحورن غزيره ... ما يفيد الصوت لو نادى صحابه
البحر يحتاج له خبره تديره ... ومن تمرس جاب من بحره حصابه
يسأل الرحمان من جودات خيره ... وما يخيب العبد لي من دق بابه
ومن بغاء يرتاح يتخيّر مشيره ... وليتغنم مول عن ربعه وقرابه

### كتبت هذه القصيدة للحث على تربية الماشية والمحافظة عليها بعنوان الماشية

من يخايل برق ليشد الرحال ايتمكن لين يرجعله نباه
ينشد الركبان وخيار الرجال عن علوم الدار وخصوبت المياه
العرف حتم على الواحد يسال عن سنيع الدار وسلوب الحياه
البداوه سيرها نهجن عدال بالسنن والحوز امثال القضاه
جارهم مهلول شروات الهلال ومن يقدر قدروله ملتقاه
وكل واحد راحته شوف الحلال والمواشي شوفها يا ما حلاه
الغذا منها وسيلة لنتقال والفضل يزتاد من خيرن جناه
عايشوها ناس اصحاب الفعال والنبي المختار أفضل من رعاه
ثروة الأوطان من أوسع مجال والحقيقة مالنا شيا سواه
اقتصاد وكم زاد المال مال نعمة الله وأتكاثر في فلاه
خيرها ما ينحصي فعد المقال ومن يربيها جنى طيبة عطاه

### كتبت هذه القصيدة اثناء الندوة التي أقيمت عن الملوحة وأضرارها بعنوان الملوحة

الملوحه هددت زرع الجميع والحقيقه زادها شح المياه
المياه اللي هدر صبحت تضيع وش وراها غير تهديد الحياه
فكروا في حال هالكون الوسيع وين واحاته على أرحب مداه
وين زهره وينها فصول الربيع الملوحه حطمت زهوة عطاه
صرخته دوت وما له من سميع غيركم ما حد يحقق مبتغاه
لا تخلو كنزنا الصافي صريع اعملوا من أجل رفعت مستواه
التآزر دوم هو أجمل صنيع ومن يقوم أبجد مجهوده رضاه
راحته لن شاف هالكون البديع من جماله كنه في زهوة صباه
منظرن يمتاز بالذوق الرفيع وتنفح الأطياب من نسمة هواه
تسعده من كان له قلبن وليع ويستريح الحال من شدة وزاه
بلسمه لي يشتكي جرحه شنيع والطبيعه جوها الصافي دواه
عن حسنها الكل بأخباره يذيع والحسن يظهر ولو الخافي خفاه

**كتبت هذه القصيدة أثناء ندوة التصحر والرعي الجاير والحث على المحافظة على المستطيل الاخضر بعنوان التصحر**

حلاة الكون بالوان الطبيعة … جماله غاية آمال السعاده

جميل انك تجدد في صنيعه … وماالأجمل تحافظ ع امتداده

تفكر كيف صارت ذي سريعه … تصحر بادها الخضره إباده

إذا كل واحدن يرعى قطيعه … تراه الرعي لي جاير نكاده

التصحر للأرض رده شنيعه … وغير الزرع ميوقف شداده

نبى كل المساحات الوسيعه … نلبسها من الخضره قلاده

يكون الجو يتمايس ربيعه … زهوره تبن قبل موسم حصاده

على مد النظر تبقى منيعه … جهودن ما تصاحبها حساده

ثمر واحات واشجارن رفيعه … يبن الطيب لن نسنس براده

سقاها نهر يتزايد دفيعه … به الخيرات ويتزايد زياده

ولو حر الوقت زايد وليعه … يبرد حرته حسن القياده

تكاتفنا ولا نرضى الوضيعه … ومن يعزي نكون له سناده

**كتبت هذه القصيدة أثناء ندوة الزراعة والحث على التمسك بالأرض وعدم تركها للغير مقابل المال الزهيد بعنوان الزراعة**

الأرض تعطيه كل واحد عطاها … ومن حرث ف الأرض جاني للحصايد

عيشة الأنسان من أرضه بناها … واكتسب من خيرها شتى الفوايد

انظروا فالأرض يا مجمل وفاها … ما ترده من غرسها بدون عايد

من عطاها الجد غاياته لقاها … بالحديث أو كان منظور العوايد

السواعد فجرت من فيض ماها … والطموح أفعال ما قول ونشايد

الزراعه للأبد يبقى صداها … خيرها ملموس في يوم الشدايد

اقتصاد الكون من مدة يداها … وكل دوله تنتظر ملارض زايد

على مر الوقت يلقى غناها … والخبر تلقاه في كل الجرايد

والمعالي ابثروته دايم رقاها … ومن ثمار الجهد متوشح قلايد

يزيد الطيب طيبه من غلاها … راحته وأيزيل عن قلبه نكايد

الشكر لله والهادي هداها … انبتت ما نغرسه والفضل سايد

## كتبت هذه القصيدة في المحافظة على الثروة المائية بعنوان حياة الكون

للماي اسرار تحير كل فكر | وبالماء حياة الكون دايم عامره
ولن نضب تصبح هشيمن مندثر | والمجتمع تبقى حياته مخطره
يابن البشر فالماي فكر واعتبر | انظر فحالك وكل واحه مخضره
وحذر الاسراف و لو دونك نهر | والماي شريان الحياة ووفره
شوف الملوحه كيف صارت تنتشر | والسبب نزف الطريقه الجايره
لون نظرنا وقتنا وماضي العصر | ماشي مقارن بين ماضي وحاضره
كان النزف قله ووديان اتهدر | والسحب بالغيث دايم ماطره
وعند الظروره ياخذو منه ابيسر | ويلقى نزاعه كل حدن يهدره
لو كان كل واحد على راس النهر | واجب يفكر في موارد مصدره
ثروه عظيمه متعوض يا بشر | وفي حفظها واجب نعيد الذاكره
لا تسرفو يهل الفكر نزفو بقدر | يوم المحل يلي ادخرته مخيره
تبقى حياتك بالسعاده تستمر | وغيرك يعاني من جفافه محسره

## كتبت هذه القصيدة للمحافظة على المناظر الجميلة وخصوصًا واحات الأودية والهضاب بعنوان المناظر

المناظر كيف محلاها | في بلدنا تكسبك راحه
قل من بالحسن أعطاها | الجمال الكامل اوضاحه
الطبيعه دوم تلقاها | زاهيه وتزيد نشراحه
أرض يشفي نسمة هواها | ومن شذاها عطور فواحه
ان بغيت اتشوف انصاها | وزورها وبتحس بالراحه
ثوب أخضر خالقي كساها | تسعده من قام بسياحه
قلت جنه وطاب سكناها | وفي رباها طابت افراحه
كل عام ايشد جدواها | لو سكونه تكون منزاحه
ومن يحافظ سير مبداها | رايته بالعز نطاحه
وحيبه من قال حياها | في ديار المجد ووشاحه
امسيسن بالطيب مبناها | والمكارم سحب نضاحه
ميتغيّر سير مجراها | ليلها شروات مصباحه
وللمعالي دوم مسعاها | والمعادي تحطم ارماحه
ميتعكر طيبة اصفاها | تسعفه لي ون بجراحه

**كتبت هذه القصيد لحث المجتمع على المحافظة على أدوات السلامة للحد من استخدام الأشياء الملوثة للبيئة بعنوان أدوات السلامة**

مهمة دوم أدوات السلامة — تراه دائم عليها تكون حاجه

ونشكره لي بها يبدي اهتمامه — وهذا الأمر ما يحسبه سماجه

حذاري من جهل يسمع كلامه — وتالي الأمر ما يفيد احتجاجه

وكل شي يعبر عن نظامه — ويمضي من حمل بيده سراجه

ومن يهمل ويتباهى أبمقامه — شرى اللي داس أطراف الزجاجه

على نفسه جنى وظل افندامه — ينادي من يقدم له علاجه

تخيل أمر يستدعي التزامه — كوارث كيف منها ألانفراجه

تسلح بالوقايه عن سهامه — تفيدك دوم في يوم التواجه

عليها اتشير اصحاب الكرامه — رجاح العقل ما معهمهواجه

صعيب الامر يتسنم سنامه — ويقدم للحدث حسن ابتهاجه

يقدر حال من يبدي سلامه — ويحذر دوم اصحاب الهواجه

حكيم الراي ماعنده عسامه — يعرف الوضع من صفوه وعجاجه

**كتبت هذه القصيدة بمناسبة توزيع أول دفعه من فسايل النخيل بالزراعة النسيجية بعنوان شموخ النخل**

للغاليه عبرت ابيات المثل — حبي لها وفي سط قلبي منزله

دايم عزيزه عند اصحاب العقل — ومن هو الذي يقدر فضلها يجهله

انتاجها عند العرب مضرب مثل — متميزه تحمل عناصر كامله

هيهات شي منتج محلها بايحل — رطب وتمر دايم لذيذة ماكله

هيش الذي منها ميوجد له عمل — كلها منافع وع البقيه مفضله

الغضل منها الكل دولة ينتقل — النخلة عظيمة وبالمنافع مذهله

شوف المزارع يلي محفوفه بنخل — انظر حسنها وعيد فيها المخيله

خذ من شموخ النخل وقدر للفضل — واحاتها الخضراء الجمال تكمله

اوصي بحذر عن تهملوها يا اهل — تراها الليالي ديمن متبدله

النخلة اوكدت لاجدادنا يوم المحل — ويلي غرسها ما يخاف المعضله

شوفوا العلم الى وين به العالم وصل ... وراعي العلم دايم نظرته شامله
وكل من زرع دون الدراسة وبالعل ... انواع مخلوطه وكثير مشكله
حان الوقت ذا اليوم نبدل بالبدل ... صنفن ردي بصنفن جميل اتبدله
لي كان غالي م الفسل اصبح سهل ... الزراعة النسيجية وحلت مشكله
خذ لك نخيل مجربه حمل وشل ... وابذل جهودك لك مناقع كامله
يومن ينادي الطاني وكلن مشتغل ... بتكون لك فرحه وبيرق تنشله
في ظل باني المجد قابوس البطل ... نهج الحضاره شاد صرحه وعدله
تراه الوطن داخل هلع واضع امل ... وتمير صرحه من هله ينامله

**كتبت هذه القصيدة اثنا الندوة التي أقامتها دائرة البحوث الزراعية عن سوسة النخيل وإهمال بعض المزارعين لمزارعهم ونخلهم بعنوان سوسة النخيل**

اسمع مناطيق المهندس يافطين ... خليك فاطن والمثال اتذكره
خذ هالتجارب من عقول الدارسين ... لتقول سوسه والجذع ما تنعره
افة خطيره تمنشر يلحاضرين ... احذر تورد هالنخل وتصدره
قول المحاضر والمثل حرفه يزين ... هذي ارض جردى وهذي مخضره
لا حظ جمال الكون ما بين الثنين ... وشوف الطبيعه كيف تصبح ساحره
خلابة المنظر وتريح الناظرين ... والكون واحاته يقين تعطره
وان كان لشجرة مكون مقدرين ... النخله اولا ان تكون مقدره
النخله التي كانت لنا فوقتن محين ... وافضالها ما حد فظني ينكره
النخلة كريمه كلها زبن فزبن ... من جذعها لين الطروف المثمره
وتستاهل التكريم كل ساعه وحين ... وكل جيل ياتينا بفضلها نخبره
ونحثهم دايم يكونوا محافظين ... شعارهم غرس النخل من مصدره
اكرموا عماتكم قال الامين ... ويلي عن الهادي لزومن نذكره
لن مالت ادكوها بموكابن مكين ... ولن ماتت ابكوها بجموعن مغزره
من مهنة الاجداد كلنا وارثين ... ويلي حفظ ورثه مطيب خاطره
هيا بنا صوب النخل متسابقين ... ونمشي على نهج الجدود الخيره
وفي جيلنا القادم ترانا واضعين ... يصونوا الامانه والوطن بنعمره

## كتبة هذه القصيدة للحث على المحافظة على المفردات المحلية من الاندثار بعنوان الهنجري

وحي الفكر لذاكره اينير — وصاغ المعاني بين لطراس
همه همم صاي في التعابير — ما هو حديثن وسط قرطاس
عن ما مضى صور تصوير — وعن حاضره له نور مقباس.
وقتن مضى وذا وقتنا غير — لمقارنه تحتاج كرياس
عيد النظر من قبل متسير — تحصد وللجنور دواس
كنا خليه صغير وكبير — نطفل ونغرس ومر هياس
وبالزاجره ومنزاف ع البير — ومع نهمة المنجور نوماس
بين الجلب والماي له خرير — غابش ورايح وحد رماس
ومن قبل ما تسمع تباشير — عريش المحضره رد لحساس
وياما حملنا الصوع وقفير — ف الهايره والشمس ع الراس
نلقط ونخرف ومر تحدير — عوان بين غشون وبكاس
وبين. النخل تسمع تكابير — المصطاح والتبسيل يا ناس
والهنجري يعزي المناعير — لي يدينهم اسرع من لفاس
كلها المزارع تهد هدير — شلات والمورداد له باس
شروات حرن فالمشاوير — من همته ما صاحبه انعاس
وهذا وكم لي الذاكره تثير — تنبي ابحذر ودق لقراس.

أنظر شامخات نخيل — مع النسمات كيف أتميل
لها في كل عمل تفعيل — ومنها هات خوصيات
تفضل بصنع صناعة — وبعمل خوص بأنواعه
تراها حالنا بضاعة — ونعملها بفنيات
منها سمة والقفران — وألوان تلت ألوان
نعايشها مع الأزمان — نتائجها لها بصمات
يحفظ الله حافظها — لأجل يبقى تواصلها
ولأجياله يلقنها — نكرر شكرنا ودعوات

نغسل خوص للسفة     ونسرد سرد للكفة

وبجراب التمر ظفة     قبل ما تأخذه الوديان

توكلنا على المولى     توكلنا على المولى

أصفه وأعمله مفرش     وصانع كم لي منسف

كبسنا وقت عيشتنا     وتغانينا عن العربان

أحظف نخل عمي     وأسف من خوصه

عيني عبنت عمي     غرشوب بعقوصه

تطفي لهب همي     ع العين محروصه

خوص النخل قمي     وسفيف مرصوصه

زاد التعب همي     وسعار مبخوصه

لمي معي لمي     خوص النخل خوصه

يخفف ضغط دمي     لي زاهي بعوصه

مر الضحي يمي     وزاد القلب حوصه

يا ماحلا شوف الغشون...     زاهية منها الدعون

والتمر لي ينتجون...     ما شيء أبد حاله مثيل

شوف مثمور البكاس...     من يأكله يزداد باس

وترد له كل الحواس...     لي زرع عاضد نخيل

منها كل شيء كان... طعامنا وحتى المكان
والتمر غالي الأثمان... يغنيك أكله لو قليل

من هلالي ومن خصاب... كان أفخرس ولا جراب
فالمايدة خله زهاب.... ميكون لك عنه بديل

قول الخنيزي والخلاص... ولاّ الفرض بالجر خاص
عمله مدبس للخواص... تشوف العسل منه يسيل
خالي يا نعم الخال عطني جراب إنغال
باجيب له الجمال من الجنز بنشيله
ولا خرس حنظل معبوك ومعدل
من جاد متجمل بالرحمن بدعيله
يحفظ نخيل عُمان تبقى ف كل بستان
أصنافها وألوان تساقيها فلاج وغيل
نحصد رطب وتمور وكم نوع م الفاغور
أنصدره لبحور أنحمله فالمسيل

# المراجع واللقاءات


١- النخلة للشيخ سالم بن حمد بن سليمان الحارثي الطبعة الاولى ١٤١١هـ/١٩٩٠م

٢- النخيل في سلطنة عُمان تاليف واعداد المهندس/محمود عبد النبي مكي والمهندس/محمد حافظ عثمان الطبعة الثانية ١٤١٨هـ ١٩٩٧ م، الناشر شؤون البلاط السلطاني


* عبدالله بن علي بن سليمان الشحي من ولاية دبا
* احمد بن سعيد بن راشد الشحي من ولاية دبا
* عبد الرحمن بن محمد الشحي من ولاية دبا
* الشيخ ناصر بن راشد بن سعيّد البداعي ولاية السويق
* علي بن صالح بن علي النعُماني المعروف براعي الغية ولاية السويق
* زايد بن خميس بن زايد البلوشي ولاية السويق
* نصيب بن هديب بن نصيب المالكي من ولاية بركاء
* سليمان بن سالم بن سليمان الفوري من ولاية بركاء
* حمد بن ناصر الجابري ولاية نخل
* سعيد بن علي بن ثني الناعبي ولاية وادي المعاول
* الشيخ حمد بن خالد بن سيف العبدلي ولاية منح
* حامد بن محمود بن محمد السواقي ولاية منح
* راشد بن خميس بن هويشل الصبحي ولاية الحمراء
* سيف بن حامد بن محمود السواقي ولاية منح
* الشيخ حمود بن حميد بن عبدالله ولاية المضيبي نيابة سمد الشان بلدة الروضة
* سعيد بن خاطر بن ين سعيد الصلتي ولاية صور
* جمعه بن خلفان بن حمد المسكري ولاية صور
* سليم بن خميس بن سليم الهاشمي ولاية الكامل والوافي
* شغيل بن خليف بن خلفان الراشدي ولاية الكامل والوافي
* مسلم بن سيف بن جمعه العامري ولاية القابل

* سليم بن مبارك بن سليم الحارثي ولاية القابل
* احمد بن خلفان بن خصيف الغماري ولاية قريات
* خميس بن مبارك بن علي البطاشي ولاية قريات
* سالم بن حمد بن راشد الشكيلي ولاية بهلاء
* سالم بن عبدالله بن ناصر السلماني ولاية الرستاق
* سالم بن سعيّد بن حمد المعمري ولاية الرستاق
* حمود بن علي بن خميس (القوس) الرواحي من ولاية ازكي
* سويد بن مرهون السوطي ولاية دماء والطاعيين

## الصور من:

من تصويري

و بعدسة احمد بن خلفان بن سعيد الغسيني

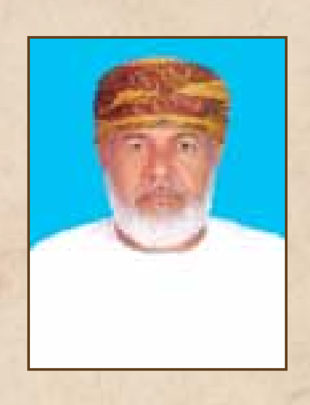
و بعدسة ماهر بن سليم بن مبارك الحارثي

و بعدسة سالم بن مبارك الحارثي

ومن الشبكة العنكبوتية

ومن وزارة الزراعة والثروة السمكية

# السيرة الذاتية



**الاسم : خميس بن جمعه بن خميس المويتي**

**الولاية : بركاء – أبو النخيل**

**من مواليد ١٩٥٦**

**هاتف رقم: ٩٩٣٦٧٢٢١ أو ٩٧٧٥٥٥٥٩**

**المؤهل الدراسي الثانوية العامة**

**متقاعد من ديوان شؤون البلاط السلطاني**

* شاعر ومعد ومقدم برامج إذاعيه وتلفزيونية وباحث في الموروث العُماني.
* شارك في مهرجانات عديدة وكتب نصوصها الشعرية.
* شارك في مناشط ثقافية اقامتها المديرية العامة للتربية والتعليم بمحافظة جوب الباطنة
* شارك في دعم النشاط الصحي بمحافظة جنوب الباطنة والبرامج الصحية التي تقيمها المديرية العامة للصحة
* شارك في عدد من الملتقيات الشعرية والثقافية على مستوى السلطنة
* شارك في عدة مهرجانات صيفية تقيمها المديرية العامة للبلديات الاقليمية بمحافظة جنوب الباطنة
* شارك في عدة مهرجان وسباقات للهجن والفروسية على مستوى السلطنة
* شارك في فعاليات عديدة لوزارة الزراعة والثروة السمكية كشهر الزراعة وافتتاح مشاريع خدمية
* شارك في مسابقة المنتدى الأدبي لعدة مرات وحاز على مراكز متقدمة.
* شارك في مسابقة مهرجان الشعر العُماني الأول.
* عضو في لجنة تحكيم مسابقة المنتدى الأدبي السنوية لعامي ٢٠٠٧ و٢٠٠٨و٢٠١٣
* شارك في كتابة سلسلة الفنون الشعبية العُمانية.
* قام بمراجعة كتب شعرية عديدة لوزارة التراث والثقافة.
* عضو في لجنة الموسوعة العُمانية للخيل شئون البلاط السلطاني.عام ٢٠٠٦
* عضو في لجنة الموسوعة العُمانية للإبل شئون البلاط السلطاني.عام ٢٠٠٩
* رئيس لجنة التحكيم لمهرجان الفنون الشعبية الأول وزارة التراث والثقافة
* عضوا في لجنة التحكيم لمهرجان الفنون الشعبية الثاني وزارة التراث والثقافة
* شارك بورقة في ندوة الشعر الشعبي العُماني الهوية والتطلعات عن الشعر والتوثيق
* تم تكريمه ضمن المبدعين في المجال الثقافي بدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية الدورة الخامسة في ١٦ اكتوبر ٢٠١٤م بدولة الكويت

## شارك في إعداد وتقديم برامج تلفزيونية وإذاعية:

### البرامج التلفزيونية:-

١. برنامج رمسه.

٢. برنامج مجالس الشعراء.

٣. برنامج توائم البلدان.

٤. برنامج من موروثاتنا العُمانية.

٥. برنامج أصالة ٢٠٠٣.

٦. برنامج بلادي

٧ القفار

### لبرامج الإذاعية:-

١. برنامج الرزحة.
٢. سبلة أبوخالد
٣. تراثيات عُمانية
٤. المتمثل يقول
٥. مجالس الشعراء
٦. مفردات تراثية

### الكتب التي الفتها:-

١. مقاصب في فن الرزحة.

٢. ترنيمة الأطلال.

٣. حياة الهجن عبر الزمن.

٤. إيضاح الطريقة للفنون العريقة الجزء الأول.

٥. تحفة الارشاد لمقتني الجياد.

٦. كتاب عن الحرف التقليدية والصناعات العُمانية.

٧. الحياة البحرية.

٨. الحساب المأثور في مواسم الدرور

٩. كتاب إيضاح الطريقة للفنون العريقة الجزءالثاني عن فن الطرايق (المسبع)

١٠. كتاب إيضاح الطريقة للفنون العريقة الجزء الثالث عن التغرود

١١. نغمات الفنون بالشهر الموزون (شعر شعبي)

## كتب تحت الطبع :-

١. كتاب عن الأهازيج والأمثال الحرفية.

٢. كتاب إيضاح الطريقة للفنون العريقة الجزء الرابع عن الميدان

٣. كتاب عن جولتي في ولايات السلطنة سياحة في الوطن

٤. كتاب عن المفردات العُمانية

٥. مساجلات ومحاورات شعرية


تم بحمد الله

رقم الإيداع المحلي: ٢٠١٨/٢٧٦
رقم الإيداع الدولي: ٩٧٨-٩٩٩٦٩-١-٨٦٢-٩

